



segredos da apresentação de pratos

FOOD STYLING PASSO A PASSO

CARA HOBDAY &
JO DENBURY

FOTOGRAFIA DE
ROB WHITE

MARCOZERO



segredos da apresentação de pratos

FOOD STYLING PASSO A PASSO

**CARA HOBDA
& JO DENBURY**

FOTOGRAFIA DE
ROB WHITE

MARCO  ZERO

Publicado originalmente no Reino Unido em 2010 pela Apple Press, com o título *Food Presenting Secrets*

Copyright © 2010 Quarto plc

Todos os direitos desta edição reservados à Brasil Franchising Participações S.A. (Marco Zero é um selo editorial da Brasil Franchising Participações S.A.)

Av. Sagitário, 138 • Torre London • 25º andar • Barueri • SP •

CEP 06473-073 • Brasil

Tel 11 3706-1466 • Fax 11 3706-1462

www.editoramarcozero.com.br • atendimento@editoramarcozero.com.br

Publicado em 2011

Reimpresso em 2014

Créditos desta edição

Coordenação editorial: Márcia Duarte

Produção gráfica e direção de arte: Vivian Valli

Assistente de produção editorial: Paula Casarini

Tradução: Eni Carmo de Oliveira Rodrigues

Preparação: Flávia Portellada

Revisão: Casa de Ideias

Composição: Casa de Ideias

Créditos da edição original

Projeto editorial: Emma Poulter

Edição de texto: Catherine Osborne

Revisão: Claire Waite Brown

Índice: Dorothy Frame

Editor: Paul Carslake

Diretora de arte: Caroline Guest

Projeto gráfico: John Grain

Assistente de arte: Saffron Stocker

Fotografia: Rob White

Diretor de criação: Moira Clinch

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) (Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

Hobday, Cara

Segredos da apresentação de pratos : food styling passo a passo / Cara

Hobday, Jo Denbury ; fotografia Rob White; tradução Eni Carmo de

Oliveira Rodrigues. -- São Paulo : Marco Zero, 2010.

Título original: Food presenting secrets.

ISBN 978-85-213-1659-6

1. Decoração de alimentos (Culinária) 2. Guarnições (Culinária) I. Denbury, Jo. II. White, Rob. III. Título.

10-08629 / CDD-641.819

Índices para catálogo sistemático:

1. Apresentação de pratos : Técnicas culinárias :
Economia doméstica 641.819

É PROIBIDA A REPRODUÇÃO

Nenhuma parte desta obra poderá ser reproduzida, copiada, transcrita ou mesmo transmitida por meios eletrônicos ou gravações sem a permissão, por escrito, da editora. Os infratores serão punidos de acordo com a Lei nº 9.610/98.

Impresso em Cingapura / Printed in Singapore

Sumário

Introdução	6
Sobre este livro	8
ANTES DE COMEÇAR	10
Regras de apresentação	12
A escolha do prato	14
Equipamentos e utensílios	20
A arrumação da mesa	24
A escolha dos ingredientes	30
Molhos	32
Espumas e óleos	34



Cestinhas de parmesão, p. 110

TÉCNICAS

Tipos de técnicas

Apresentação com massas

Purês e tiras

Decoração com vegetais

Decoração com frutas

Cestas, caixas e croûtes

Decoração com verduras

Decoração com laticínios

Decoração com açúcar

Decoração com chocolate

36 INFORMAÇÕES ÚTEIS

38 Flores comestíveis (pratos salgados)

46 Flores comestíveis (pratos doces)

54 Brotos e folhas comestíveis

62 Receitas

91 Guia de planejamento culinário

102 Pesos e medidas

116

121

133 Índice

144 Créditos

154

156

158

160

162

166

170

172

176



Apresentação com arroz, p. 114



Folhas de chocolate, p. 151

Introdução

Muita coisa mudou na culinária mundial nos últimos 15 anos. Por um lado, regras são quebradas, enquanto, por outro, é encorajado o consumo de alimentos mais naturais, simples. O cozinheiro amador é tentado pelo *frisson* causado quando surgem novos ingredientes, mas tem dúvidas de como usá-los na apresentação de seus pratos.

Este livro oferece formas elaboradas e refinadas para a apresentação de pratos que permitirão a qualquer cozinheiro tornar-se um artista em sua própria cozinha; pois um verdadeiro chef é isso – um artista com habilidades que o permitem soltar sua imaginação e transformar ideias em pratos incríveis.

Deixe-se levar nesta jornada rumo à apresentação de pratos perfeita. Nas páginas a seguir, você encontrará tudo o que precisa – desde como escolher o estilo de louças e talheres até os ingredientes que vai usar. Se estiver procurando uma forma interessante de servir os legumes no dia a dia ou uma decoração diferenciada para uma sobremesa especial, na seção de Técnicas é possível encontrar várias ideias para apresentar pratos que surpreenderão qualquer convidado.

Durante a refeição, cada prato deve prenunciar o próximo, criando uma aura perfeita para o *grand finale*: a sobremesa. Conhecendo métodos para a apresentação de pratos que realmente funcionem, você poderá obter lindos resultados que irão provocar e estimular o paladar de seus convidados.

Delicie-se!



Sobre este livro

Este livro é um guia prático, passo a passo, com informações sobre as regras básicas da apresentação de todos os tipos de pratos, da escolha da louça, dos talheres, da decoração da mesa e dos ingredientes, além de várias ideias que tornarão mais fácil o trabalho de dar um acabamento profissional aos pratos.

TÉCNICAS (PP. 36-153)

Organizada em categorias de grupos de alimentos, esta seção oferece diversas ideias de encher os olhos.

O conteúdo visual de todas as técnicas de apresentação dos pratos listados abre esta seção.



O nível de dificuldade é indicado por um pequeno chapéu de chef, sendo que um indica que a tarefa é fácil e três, que é mais complicada.

Os relógios indicam o tempo de preparo necessário para cada técnica.

Tudo o que for preciso para o trabalho está especificado no início da apresentação de cada técnica.

Quando necessário, há uma lista de ingredientes alternativos com os quais a técnica pode ser aplicada.



Uma série de dicas úteis garante o sucesso do trabalho.

Cada técnica de apresentação de pratos contém instruções passo a passo, claras e concisas.

Uma foto apresenta o resultado final.

INFORMAÇÕES ÚTEIS (PP. 154-171)

Esta seção contém uma série de informações, incluindo uma seleção de flores, brotos e folhas comestíveis, as receitas dos pratos sugeridos na seção de Técnicas, um cronograma culinário para auxiliar no planejamento de cardápios e uma tabela de conversão de pesos e medidas.

Receitas (pp. 162-165)

As quantidades dos ingredientes utilizados nas receitas não estão especificadas na seção de Técnicas, mas é possível encontrar as informações necessárias para as principais receitas mencionadas nesta seção.

Lista detalhada dos ingredientes e das quantidades exigidas.

Receitas

Após você encontrar uma série de receitas que quiser fazer, consulte a seção de Técnicas. Encontre as receitas e as quantidades dos ingredientes necessários para cada uma delas.

RECEITA	INGREDIENTES	TEMPO DE PREPARO	RENDIMENTO
Alfafa com molho de azeite de oliva	1 kg de alfafa, lavada e cortada em pedaços de 2 cm	15 min	4 porções
Alfafa com molho de azeite de oliva e queijo	1 kg de alfafa, lavada e cortada em pedaços de 2 cm	15 min	4 porções
Alfafa com molho de azeite de oliva e tomate	1 kg de alfafa, lavada e cortada em pedaços de 2 cm	15 min	4 porções
Alfafa com molho de azeite de oliva e cebola	1 kg de alfafa, lavada e cortada em pedaços de 2 cm	15 min	4 porções
Alfafa com molho de azeite de oliva e pimenta	1 kg de alfafa, lavada e cortada em pedaços de 2 cm	15 min	4 porções
Alfafa com molho de azeite de oliva e ervas	1 kg de alfafa, lavada e cortada em pedaços de 2 cm	15 min	4 porções
Alfafa com molho de azeite de oliva e limão	1 kg de alfafa, lavada e cortada em pedaços de 2 cm	15 min	4 porções
Alfafa com molho de azeite de oliva e mel	1 kg de alfafa, lavada e cortada em pedaços de 2 cm	15 min	4 porções
Alfafa com molho de azeite de oliva e açúcar	1 kg de alfafa, lavada e cortada em pedaços de 2 cm	15 min	4 porções
Alfafa com molho de azeite de oliva e sal	1 kg de alfafa, lavada e cortada em pedaços de 2 cm	15 min	4 porções

Método passo a passo para cada receita.

Tempo de preparo e rendimento de cada receita.

Flores, brotos e folhas comestíveis (pp. 156-161)

Utilize este recurso prático para identificar e selecionar flores, brotos e folhas comestíveis.



Uma imagem de cada item é fornecida para ajudar na identificação do que a receita requer.

Também são especificados a sazonalidade e os usos culinários de cada item.



ANTES DE COMEÇAR



Desde bases diferenciadas para tortas e buquês de ervas a espirais de caramelo e flores cristalizadas, este livro está repleto de ideias para decorar pratos. Mas antes que você dê início à criação de sua obra-prima é preciso considerar alguns itens. Nas páginas a seguir, você encontrará as principais informações sobre regras básicas de apresentação de pratos, dos tipos de louças, equipamentos e utensílios culinários e da decoração para a mesa. Com dicas úteis sobre como escolher alimentos e como usar molhos, espumas e óleos, você encontrará aqui tudo o que precisa saber para começar.

Regras de apresentação

Comemos com os olhos, devorando cores e texturas, antecipando os sabores que virão a seguir. O prazer de sentar-se para uma refeição, seja com a família ou com um barulhento grupo de amigos, é um dos melhores rituais da vida: momento de pausa, de satisfação dos sentidos. Mas, como cozinheiros, essa é nossa chance de seduzir e provocar, de “aparecer”, antes de oferecer aos convidados a grande recompensa: um prato extraordinário.

Mas por que a apresentação dos pratos é importante? Porque estimula o convidado a esquecer seus problemas e deixar para trás os aborrecimentos do dia, a alegrar-se e a provar, relaxar e desfrutar. Diante de um prato de mingau cinzento e empapado, a tendência de qualquer um é de sequer provar. A cor é intragável e somos, afinal de contas, instintivamente condicionados por nossos sentidos a comer apenas o que nos parece bom (pois é seguro, saudável e atóxico). Além disso, é um prato completamente insosso, desprovido de uma textura mais crocante. Os alimentos devem aguçar nossos sentidos, chamando-nos para o banquete e nos seduzindo a devorá-los.

Em última análise, existem três aspectos fundamentais para a apresentação de pratos: o arranjo, a parte principal e o molho. Até recentemente, o “arranjo” seria uma carinha sorridente – massas na parte de cima, à esquerda, a carne do outro lado e os vegetais na parte de baixo. Para um toque dramático, a parte principal poderia ficar mais elevada e o molho, abaixo, em vez de ficar sobre os alimentos. Embora estes ainda sejam bons elementos, e temos certeza de já tê-los visto antes, as coisas avançaram muito desde então.

Os cinco pontos a seguir são bastante simples e devem ser lembrados na apresentação de um prato:



1

EQUILÍBRIO
Duas ou três cores funcionam melhor do que apenas uma.

2

FORMAS
Planeje diversas formas e modelos, não apenas duas. Considere a altura como uma variante.



3

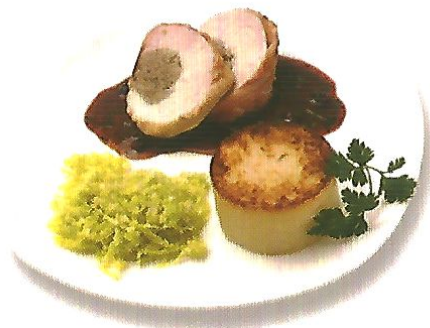
TEXTURA
Procure sempre harmonizar as texturas no prato. Não utilize muitos alimentos com a mesma textura.

4

SABOR
Os sabores dos ingredientes não fazem parte do visual do prato, mas é fundamental saber se eles combinam.

5

PORÇÃO
Certifique-se de adequar o tamanho da porção que será servida ao tamanho do prato.



A escolha do prato

Decidir a forma de apresentar os alimentos pode ser bastante complicado se você não estiver acostumado a deixá-los visualmente atraentes, mas, antes de começar a decoração, é preciso escolher onde irá criá-la. Você não vai querer arruinar todos os seus esforços culinários escolhendo um recipiente inadequado. O prato deve complementar a apresentação dos alimentos.

Uma regra valiosa é manter a simplicidade. O prato escolhido deve estar em harmonia com o alimento servido, e não competindo com ele ou depreciando-o. Escolha pratos brancos, modernos, ou de cores bem claras (evite os tons cinzentos). Pratos de cores muito intensas são mais difíceis de montar e podem entrar em conflito com alguns tipos de alimentos ou fazê-los parecer menos apetitosos. Se quiser adicionar alguma cor, considere a utilização do *sousplat* para realçar o esquema de cores de toda a arrumação da mesa. Por exemplo, usar um *sousplat* colorido, de vidro ou de cerâmica, realçará uma toalha branca ou uma mesa de madeira.

Quando se trata da escolha do formato do prato, é necessário pensar com praticidade. Pode ser um pouco confuso decidir, diante da infinidade de possibilidades disponíveis. Você certamente já tem uma lista de receitas que gosta de preparar para seus convidados e, sem dúvida, tem também um conjunto de louças que utiliza regularmente para servir. Se alguma vez se sentir tentado a experimentar algo diferente, aqui temos alguns de nossos estilos favoritos que podem ajudar a inspirá-lo.

1

PRATO RASO REDONDO

Quanto maior, melhor, mas não em demasia, a menos que sua mesa de jantar tenha bastante espaço (os convidados não devem ficar apertados). Um prato raso grande vai emoldurar o alimento e oferecer o espaço necessário para a apresentação. Suas bordas também podem ser usadas para dispor os alimentos.



2

PRATO FUNDO OU TIGELA

Escolha-os com cuidado. Um prato fundo sem bordas ou uma tigela podem servir para diversos tipos de alimentos – massas, macarrões e sopas –, e pratos com bordas não combinam muito bem com comidas à base de carboidratos. Utilize tigelas pequenas para molhos dip ou acompanhamentos na mesa.

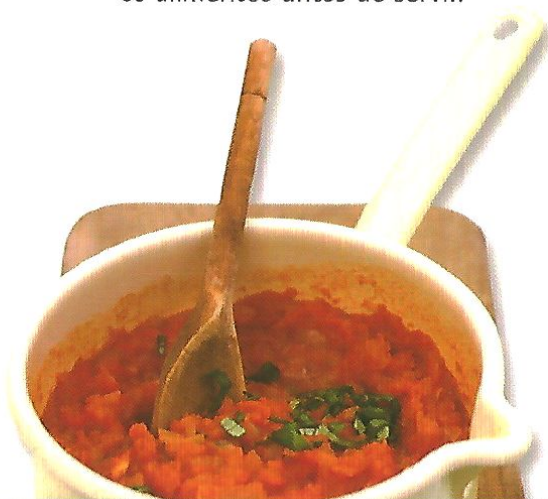




3

SERVINDO NA PANELA

Escolha a panela que será usada; as de alumínio claro têm melhor aparência, certifique-se apenas de apoiá-la sobre uma tremepe ou um suporte de madeira ou pedra para evitar danos. Se preferir porções individuais como esta, deixe algumas panelas pequenas quentes e preparadas para receber os alimentos antes de servir.



4

FOLHAS DE BANANEIRA, CONES E COPOS DE PAPEL

Folhas de bananeira são simples e oferecem visual exótico e com estilo (veja na p. 115). Copos de papel são ótimos recipientes descartáveis para servir certas receitas, em especial sobremesas, além de serem muito úteis no caso de festas, pois economizam tempo na hora da limpeza.

5

PRATO RETANGULAR OU OVAL

Pratos retangulares ou ovais expõem com perfeição as apresentações simples, em especial as sobremesas. Enfeite-os com talheres delicados, um pouco de molho ou creme em um recipiente ao lado, ou até mesmo uma pequena taça de licor. Estas técnicas de decoração certamente impressionarão seus convidados.





6

VIDROS E CRISTAIS

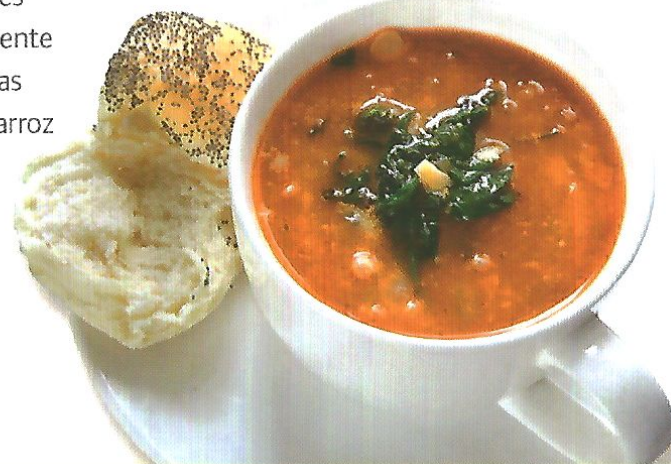
Copos grandes ou recipientes diferenciados de vidro são eficientes na apresentação de vários tipos de prato. Eles funcionam muito bem no caso de alimentos em camadas de cores variadas e para arranjos sobrepostos.



7

TÁBUA SIMPLES

Nunca é demais ter várias tábuas de diferentes tamanhos. A cor é uma escolha pessoal, e em geral combina com o esquema de cores dos itens usados no arranjo da mesa. Somos favoráveis ao uso da madeira crua, que fica bem com alimentos verdes e amarelos ou carnes grelhadas servidas em pães finos. Pequenas tábuas para corte também podem ser excelentes jogos americanos, especialmente para um prato que tenha duas tigelas pequenas, uma com arroz e outra com refogado, por exemplo.



8

XÍCARAS

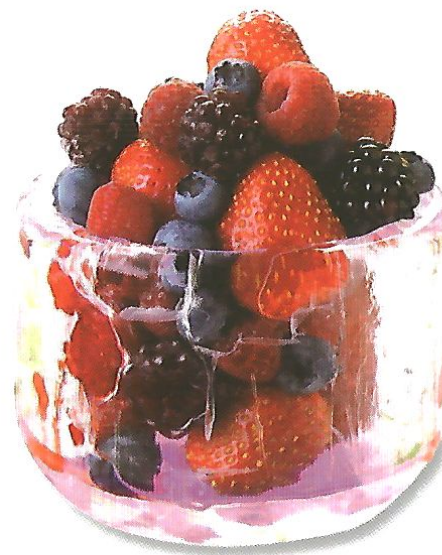
Adequadas principalmente para aperitivos ou sobremesas, em especial se um alimento de sabor intenso for servido em pequena quantidade. Enfeite com delicadas colheres de chá.

9

TIGELAS DE GELO

Tigelas de gelo são uma excelente forma de servir alimentos frios e deixar sua mesa incrivelmente reluzente. Crie tigelas decoradas com flores comestíveis (veja sugestões nas pp. 156-159), ervas ou frutas fatiadas. Para fazer uma tigela de gelo, são necessárias duas tigelas de vidro ou aço inox; uma deve caber dentro da outra, deixando 2,5 cm entre elas. Espalhe as flores ou ervas que escolher na tigela maior e posicione a menor dentro dela; prenda-as com uma fita adesiva para que fiquem da mesma

altura. Despeje água no espaço entre as tigelas, até atingir 1 cm da borda. Adicione mais itens da decoração escolhida e organize-os com um palito longo ou algo do tipo, depois leve ao freezer e deixe por uma noite. Coloque as tigelas sobre papel-toalha e deixe-as em temperatura ambiente até que se possa separá-las com facilidade. Retire a fita adesiva, levante a tigela de dentro e vire a outra para desenformar. Mantenha no freezer até a hora de servir. Se for servir alimentos que precisem estar secos, deixe em um



recipiente de vidro antes de levá-los à tigela de gelo.

10

PRATOS PARA SERVIR

As possibilidades de escolha são muitas, mas há momentos em que apenas um tipo específico pode se adequar a sua necessidade. Você certamente já tem os seus favoritos, mas aqui estão algumas alternativas para quando quiser experimentar algo diferente.

Esmaltado lembra o estilo dos anos 1950, mas é uma excelente maneira de acrescentar um traço de cor à sua apresentação. Uma borda preta fina ajuda a emoldurar os alimentos. Forre a travessa com papel-manteiga e use-a para servir carnes assadas ou um saboroso caranguejo picante.

Estanho tem uma maravilhosa palidez rústica que combina muito bem com alimentos de cores fortes. Neste caso, também é adequado usar papel-manteiga para melhorar a aparência e evitar a absorção de aroma metálico pela comida.

Pedra é outra boa opção, principalmente o mármore, a ardósia ou a cerâmica. Os pratos de pedra irão acrescentar mais cor e textura a sua apresentação. Eles ficam perfeitos como pano de fundo para alimentos de cores claras.



Equipamentos e utensílios

Selecionar a ferramenta certa para o trabalho é crucial, e isso se torna mais fácil depois que se adquire experiência. No planejamento de um grande jantar, certifique-se de que você possui todos os equipamentos necessários — isso fará com que seja mais fácil atingir os resultados desejados.

Um belo jantar pode ser criado usando-se pouco mais do que um queimador de fogão, duas painéis, uma tábua para corte, uma faca pequena e afiada e ingredientes frescos. Simplicidade é tudo na escolha de equipamentos. Por exemplo, se pensarmos em picar — cortar em pedaços minúsculos —, não é necessário nada além de uma faca afiada e uma superfície lisa e plana, em que seja possível cortar sem danificar nada. Parece bobagem, mas a verdade é que máquinas e facas podem amassar e danificar alguns alimentos. Para produzir resultados satisfatórios, deve-se escolher o equipamento com sabedoria e cuidado, e então prosseguir. É muito melhor ter três ou quatro facas boas, bem afiadas e que sejam de fácil manuseio, do que ter uma enorme variedade de equipamentos ruins que definham intocados nas gavetas. Há, sem dúvida, um mínimo de equipamento que todo bom cozinheiro deve ter. Estes itens são apresentados aqui.

EQUIPAMENTOS BÁSICOS

1 Bandejas: Assegure-se de ter bandejas de diversos tamanhos. Prefira as mais leves e que possam ser colocadas na lava-louças. As de plástico branco são ideais, pois possibilitam ver as cores dos alimentos durante o preparo.

2 Papéis de cozinha: Para um acabamento profissional, utilize papel-manteiga, filme plástico, papel-toalha e papel-alumínio.

3 Jarra medidora: O tipo ideal deve ser leve e fácil de limpar.

4 Peneira de metal: O metal é melhor do que o plástico, pois é mais fácil de limpar, secar e reutilizar, entretanto, algumas peneiras plásticas têm a trama mais fina.

5 Espátula angular: O modelo antigo, de metal, quadrado e achatado, é melhor por ser mais fino e flexível.

6 Pano para queijo: Tão necessário quanto uma peneira fina, este tecido fino de algodão é usado principalmente no preparo de geleias e merengues salgados.

7 Tigelas: Assegure-se de ter dois tamanhos diferentes disponíveis. Prefira uma grande e outra bem pequena.

8 Colheres de chá: Para o preparo de quenelles (veja na p. 123) escolha duas que tenham o mesmo tamanho, com uma tigela grande.

9 Aros cortadores: Existe uma grande variedade disponível, mas o aro para massas e para musses, ambos com 10 cm, são essenciais — os usados para musses são muito úteis para sobrepor itens na montagem da decoração.

10 Assadeiras de metal reforçado: Assadeiras que não entortem sob altas temperaturas são essenciais. As versões produzidas em silicone são boas, porém mais específicas.

11 Maçarico culinário: Fundamental para tostar, dourar ou derreter rapidamente o alimento.

12 Rolo para massa: Para auxiliar no preparo de massas.

13 Descascador de legumes: Para descascar e raspar legumes.

14 Faca afiada e faca de legumes: Para todos os cortes necessários.

15 Recipientes refratários: Para armazenar no freezer.

16 Batedor de claras: De preferência, com cabo de madeira.

17 Ralador de queijo: Para ralar com perfeição.

18 Panela de fundo reforçado: Adequada para o preparo de caldas — a de cobre é ideal.

19 Espátula reta: Para pegar e levantar itens.

20 Espátula de silicone: Para servir, pegar ou espalhar alimentos.



4



5



7



11



13



14



16



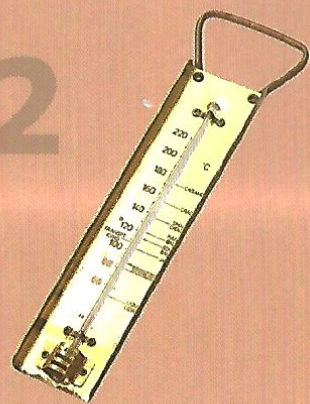
17



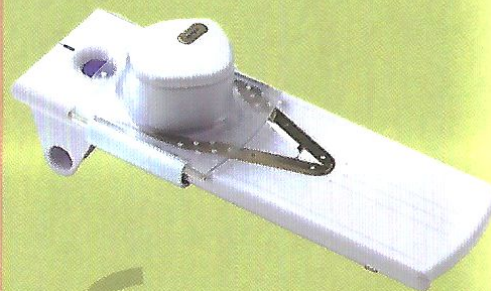
18



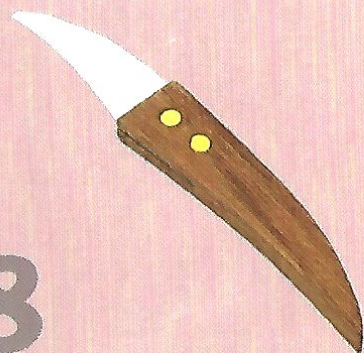
1



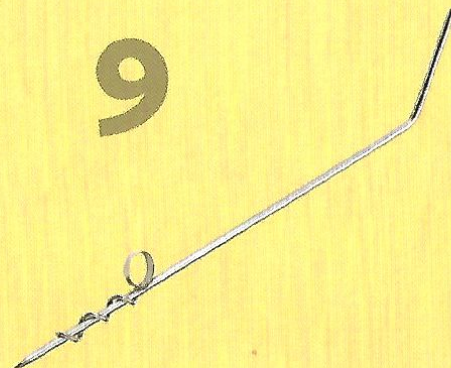
2



6



8



9



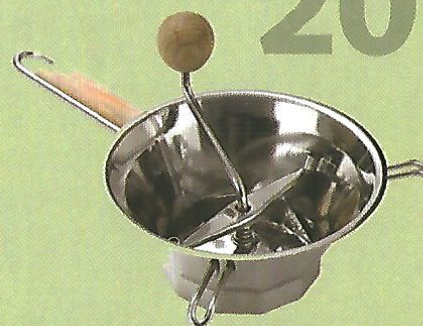
10



11



12



20

UTENSÍLIOS ESPECIAIS

Os itens a seguir não são indispensáveis, mas ajudam a obter resultados mais profissionais.

1 Difusor de chá: Ideal para fritar pequenas porções em muito óleo.

2 Termômetro para açúcar: Conveniente, mas é sempre possível usar a antiga técnica de testar o ponto pela cor.

3 Fôrmas: Um conjunto de forminhas é sempre útil. Considere a possibilidade de acrescentar estas à sua coleção:

- Forminhas de metal para fazer copos de massa folhada.
- Forminhas cúbicas ou similares para modelar chocolate.
- Forma cilíndrica tipo dariole – as de 55 e 90 ml são ideais. Para gelatinas, você pode improvisar com potes de margarina.

4 Cortadores de massa: Os mais úteis entre todos os utensílios especiais. Os tamanhos mais práticos são os de 5, 8 e 15 cm.

5 Concha de sopa: Utilize-a para moldar cestas de caramelo.

6 Mandoline: Utensílio específico para fatiar de diversas maneiras.

7 Cortador tipo julienne: Para alimentos cortados à juliana.

8 Faca para tornejar: Para modelar e raspar frutas e legumes. Pode ser substituída por uma faca pequena para frutas.

9 Fatiador espiral para batatas: Para fazer batatas fritas onduladas!

10 Escumadeira de arame: Ideal para frituras.

11 Boleador de manteiga: Para ornamentos feitos com manteiga.

12 Garrafa de sifão e carga de CO₂: Bastante específica, por isso não é essencial.

13 Espumador de leite: Para bater o leite, preparar espumas e fazer condimentos batidos.

14 Esteira para sushi: Para enrolar sushi.

15 Folha de acetato: Própria para cortar *tuiles* ou triângulos para a base de tortas; pode ser substituída pela tampa do pote de margarina.

16 Estilete: Possibilita um corte mais complexo e preciso sem que seja necessário pressionar o alimento.

17 Régua metálica: Para cortar bordas perfeitamente retas.

18 Pinças: Ideais para segurar ornamentos decorativos pequenos ou delicados.

19 Frigideira do tipo grelha: Para dar uma aparência de grelhado ao alimento.

20 Ralador rotatório: Com vários discos removíveis, é excelente para fatiar e picar. É a forma mais primitiva do processador de alimentos.

Embora muitas tarefas culinárias possam ser realizadas com os itens listados na p. 20, existem alguns utensílios específicos que ajudarão a dar *finesse* a técnicas especializadas de apresentação de pratos. Escolha-os com calma; passe algum tempo em sua cozinha avaliando o que realmente precisa e, principalmente, com quais itens se sente confortável. Ao lado, você encontrará uma seleção de equipamentos que foram utilizados neste livro: use-os como referência. Experimente os utensílios na loja antes de efetuar a compra: levante-os, movimente-os com as mãos e verifique se são fáceis de manusear. Cada um tem suas preferências ao adquirir qualquer produto – seja uma peça de vestuário, um carro ou uma casa –, isso não deve ser diferente no caso de utensílios culinários. Afinal, apenas um artesão ruim culpa suas ferramentas por seu péssimo trabalho e, por mais clichê que possa parecer, ferramentas malfeitas ou inadequadas não devem ser um empecilho no preparo de uma obra de arte culinária.

A arrumação da mesa

Preparar o cenário é sem dúvida uma parte importante de qualquer refeição. Faça com que a mesa seja um banquete para os olhos e um estímulo para que os convidados se deliciem.



A maneira como a mesa é posta estabelece o tom da refeição e contribui muito para a atmosfera do momento. Seja um jantar comemorativo ou um almoço casual, o modo como os alimentos são apresentados realça o clima que você pretende criar para seus convidados. Sua comida não deve somente satisfazer o paladar, mas também ser posta de modo atraente. Você saberá que está no caminho certo para um evento de sucesso quando os olhos dos convidados se iluminarem ao ver cada prato.

O primeiro passo para a decoração da mesa é avaliar o aparelho de jantar que você tem em seu armário. Não se desespere e saia por aí desperdiçando tempo e dinheiro em louças que não vai usar. É provável que, como muitos de nós, você já tenha adquirido peças interessantes em lojas de utilidades domésticas que podem perfeitamente ser aproveitadas e combinadas.

MISTURE TUDO

A moda agora é algo do tipo "misture e combine", por isso não pense que terá de se limitar às combinações de louças formais – por que não experimentar?

SEJA ORIGINAL

Não há necessidade de ficar preso às regras – experimente usar itens originais em diferentes ocasiões. Por exemplo, use copos de cerveja para servir camarão e maionese, ou pequenas xícaras delicadas para servir sobremesas ou aperitivos (para saber mais, veja "A escolha do prato", pp. 14-19). O importante é utilizar algo para juntar todos esses elementos misturados e combinados. Isso vai evitar que sua mesa pareça sem sentido e descoordenada, mesmo que seu objetivo seja um visual despojado chique.

ENCONTRE UM TEMA

Estabeleça um tema e tente mantê-lo simples. Você pode repetir certas formas ou introduzir uma cor principal que, de algum modo, una todos os elementos da mesa. Se quiser criar um tema natalino, por exemplo, o vermelho e o branco são duas boas opções de cores. Cubra a mesa de jantar com uma toalha branca engomada e coloque um caminho de mesa vermelho no centro. Use o vermelho também como tema em taças de vinho e guardanapos. Ponha louças brancas e copos transparentes.

Para um visual simples no estilo *country*, flores e ervas formam uma decoração de centro de mesa perfeita. Coloque um belo arranjo de ervas em vasos combinados no centro da mesa para conferir um aroma fresco. Mas lembre-se de que flores e outros itens de decoração como velas não podem ser muito altos para não atrapalhar o contato entre os convidados.



COMBINAÇÕES EM PRATA

Nesta decoração de mesa simples, mas com estilo, as bordas prateadas dos *sousplats* combinam perfeitamente com os talheres. Um centro de mesa decorado com frutas acrescenta um toque de cor ao arranjo.

TRUQUES FÁCEIS

Uma decoração de mesa bem-sucedida deve ter espaço, estilo e simplicidade. O modo de servir o alimento é tão importante quanto seu sabor, e a decoração da mesa deve complementar os pratos e não se sobrepor a eles. Certifique-

-se de que haja espaço suficiente à mesa para destacar os alimentos. Afinal de contas, é isso o que seus convidados vieram desfrutar. A seguir, temos cinco ideias práticas para facilitar a arrumação da mesa.

1 ORGANIZE EM TRIOS

É um truque simples usar três candelabros ou três lindos arranjos florais; trios sempre parecem mais bonitos do que duplas quando se trata de centros de mesa. E a mesma regra vale para o caso da decoração sobre a lareira e o sofá. Experimente e observe.



2 COORDENAÇÃO DAS CORES

Parece óbvio, mas é importante se lembrar de manter a simplicidade. Uma boa maneira de fazer isso é eleger uma cor principal e combiná-la com branco. É melhor do que utilizar várias cores.

3 ARTIGOS DE MESA

Não economize no tamanho da toalha de mesa, e mantenha-a bem engomada. Ela deve cair cerca de 30 cm abaixo do tampo da mesa – longa o suficiente para esconder uma imperfeição sem que o convidado se enrosque quando dobrar os joelhos sob a mesa. Não precisa usar uma toalha branca clássica – um grande pedaço de linho antigo fica igualmente bom. Em uma linda mesa de madeira, você pode usar jogos americanos de linho para um visual mais rústico.



4 COPOS E XÍCARAS

Utilize cristais e conjuntos de chá como recipientes para servir. É importante lembrar que delicados *sorbets* podem ficar ainda melhores se servidos em copos para aperitivos, e que xícaras são ideais para servir desde sopas até doces.

5 ESPELHOS E LUZES

Use espelhos para refletir a iluminação. Este truque funciona também com luz de velas. Utilize ladrilhos espelhados como porta-copos ou coloque os copinhos para aperitivos sobre um espelho grande para que este reflita a luz e realce o seu cristal.



ILUMINAÇÃO

A iluminação pode criar ou quebrar a atmosfera de qualquer ambiente. Se estiver muito claro, todos vão querer se esconder, mas se estiver muito escuro, ninguém poderá apreciar a beleza dos pratos preparados. Se for receber convidados durante o dia, especialmente se for na área externa da casa, certifique-se de que no local haja sombra, para que eles não fiquem ofuscados com o brilho do sol.

O segredo para a boa iluminação em um jantar é mantê-la baixa. As velas são uma ótima solução e podem ser usadas tanto no interior da casa como na área externa. Certifique-se de que não sejam perfumadas, pois cheiros fortes podem entrar em conflito com o aroma de seus pratos. Além disso, podem fazer com que alguns convidados

NA SOMBRA

A iluminação matizada da sombra que aparece aqui é ideal para uma refeição externa durante o dia – é encantador, seus convidados não serão ofuscados pela claridade do sol e os pratos ficarão protegidos de seus raios.

percam o apetite durante a refeição. Agrupe as velas para obter uma peça central de luz. Para tornar sua mesa ainda mais atraente, use uma seleção de castiçais de tamanhos diferentes, mas é importante lembrar que a altura não deve prejudicar a interação em torno da mesa. Para criar um clima aconchegante, coloque pequenas luzes natalinas dentro de potes de vidro. Elas irão emitir um brilho suave, sutil, perfeito para um romântico jantar a dois.

A luz dourada é mais adequada e pode ser obtida colocando-se forros na cor champanhe ou dourada sobre abajures. Tente evitar a iluminação de teto, pois ela tende a ser muito forte e não tão relaxante.

À LUZ DE VELAS

Velas de alturas variadas alinhadas sobre uma mesa decorada com simplicidade emitem uma luz suave e sutil. Castiçais azuis dão um pouco de cor ao arranjo, perfeito para o clima do ambiente, e combinam muito bem com almofadas azuis.



A escolha dos ingredientes

A decoração do prato é como a capa de um livro – é o que primeiro atrai o olhar e revela o que se pode esperar. Está leve, interessante, inovadora? Dá água na boca? A ornamentação influencia no sucesso de seu prato, por isso vale a pena procurar os melhores ingredientes para sua criação.



De volta às raízes

A forma de decorar o prato pode sugerir frescor – um punhado de tomates-cereja ainda presos ao talo, por exemplo, faz lembrar que foram recém-colhidos.

FRESCOR É FUNDAMENTAL

Os pratos mais apreciados e apetitosos são aqueles preparados com ingredientes realmente frescos e, se forem da estação e produzidos na região, melhor ainda. O frescor é essencial quando se trata de decoração com frutas, vegetais ou ervas. Por exemplo, uma simples, mas de dar água na boca, guarnição de agrião e rúcula – que deve fazer você desejar saborear no instante em que o prato aparecer na sua frente – vai perder toda sua atratividade se eles estiverem murchos e amarelados.

CULTIVE VOCÊ MESMO

A melhor forma de garantir o frescor dos ingredientes em sua decoração é cultivar suas próprias frutas, verduras e ervas – é inacreditável o quanto pode ser cultivado em uma pequena quantidade de terra, ou em uma floreira. Se isso não for possível, pelo menos cultive ervas em vasos no peitoril da janela, para serem consumidas quando necessário. Plantar seus próprios alimentos vai liberar você das restrições

da sazonalidade, o que parece fazer com que eles se tornem sempre muito mais atraentes! Se você gosta de cultivar flores, inclua algumas que sejam comestíveis – elas dão um colorido e sabor intrigantes a saladas, sobremesas e bebidas.

DIRETO DO PRODUTOR

Outra boa opção é procurar algum produtor na vizinhança, onde seja possível escolher o que comprar. Isso é o mais próximo que se pode chegar do cultivo dos próprios vegetais e novamente você se sentirá inspirado a usar os produtos da estação. Uma feira também é uma ótima ideia, se você tiver alguma por perto. É comum que o produtor colha o que será comercializado no dia anterior ao da feira, ou no mesmo dia. Os hortifrúteis também merecem um olhar cuidadoso, mas certifique-se de que tenham bons fornecedores e alta rotatividade – se estiver localizado em uma região afastada e não possuir clientela regular, o produto pode permanecer ali por muito tempo.

Ingredientes para a despensa

Massa

Se não tiver tempo de fazer a massa, é possível encontrar massas prontas na seção de frios e congelados do supermercado.

Massas diferenciadas são versáteis e atraentes, por isso vale a pena ter um pacote em seu freezer.

Massa folhada

A massa folhada geralmente é vendida congelada. Cestulhas, copos ou até simples quadrados crocantes de massa folhada são ótimos para apresentar recheios.

O SUPERMERCADO

Pode parecer a saída mais óbvia, mas há muito mais a se dizer de um bom supermercado cujo fornecedor de frutas, verduras e ervas é o produtor mais próximo e possui alta rotatividade de produtos. É também um bom local para encontrar produtos fora da estação – o que você vai inevitavelmente querer algumas vezes, embora seu objetivo seja usar produtos sazonais –, assim como outros itens pouco comuns, como folhas de bananeira ou flores comestíveis.

EXPERIMENTE OPÇÕES

SILVESTRES

É possível encontrar folhas e brotos saborosos crescendo livremente no campo, e você provavelmente nunca pensou em saboreá-los. Brotos de dentes-de-leão, de urtiga e folhas de pilriteiro, por exemplo, são deliciosos. Coma-os enquanto ainda estiverem bem jovens e lembre-se de usar luvas ao colher urtigas, pois mesmo ainda novas, suas folhas podem causar irritação à pele. Com um fornecedor de rúcula silvestre, você terá acesso a uma guarnição deliciosa e bastante atrativa, disponível o ano inteiro.

Gelatina em folhas

Normalmente usada no preparo de gelatina de frutas, você vai encontrá-la na seção de produtos para confeitaria do supermercado. Entretanto, as gelatinas de legumes também oferecem um excelente campo para decorações originais em cores lindas.

Parmesão

Se você gosta muito de massas ou risotos, é provável que tenha queijo parmesão na sua geladeira, já que ele é um dos ingredientes mais simples e eficazes para decorar pratos. Você pode fazer cestulhas para rechear com legumes, ou discos que derretem na boca e que são um aperitivo delicioso – você pode se sair bem mesmo usando um queijo parmesão mais barato.

Aroz

Tipos de arroz de grão longo (uma variedade de cozimento não tão fácil) ou uma mistura de arroz de grão longo e arroz selvagem fazem uma decoração impressionante, adicionando estrutura e forma a sua apresentação. Quando estiver dominando o assunto, você poderá experimentar outras variedades de grãos, como o arroz selvagem ou o arroz vermelho de Camargue, para um efeito surpreendente.

Chocolate

Seja para mergulhar frutas ou fazer formas ou copinhos, é preciso que o chocolate seja de boa qualidade, com alto conteúdo de manteiga de cacau, o que vai resultar em uma aparência deliciosamente brilhante.

Molhos

Os molhos são característica inconfundível da culinária francesa clássica, um estilo de cozinha que tem suas raízes nas criações elaboradas de Marie Antoine Carême (1784-1833), fundador do conceito de *haute cuisine*. Carême não somente criou novos pratos, mas também novos molhos e os classificou em grupos, a partir de quatro molhos básicos: *béchamel*, *espagnole*, *velouté* e *allemande*, que são a origem dos tipos utilizados por muitos chefs atualmente.



Esses molhos são preparados com os mesmos ingredientes e métodos de centenas de anos; talvez a única mudança seja na forma de apresentação dessas receitas. O alimento era tradicionalmente servido por garçons em baixelas de prata, com a carne colocada no topo do prato, os legumes à esquerda e as batatas à direita. Na culinária moderna, o chef apresenta o alimento em um prato, o que significa mais liberdade quando se trata de estilo. Muitos chefs utilizam molhos para criar efeitos decorativos, assim como pratos de diferentes tipos para combinar com os alimentos servidos.

A maioria dos pratos principais possui carne ou peixe como destaque, servidos com um molho complementar. O molho é o pilar da *haute cuisine* e pode ser à base de creme de leite ou caldo. Alguns chefs preferem inundar o prato com o molho, enquanto outros choviscam ou regam o molho em torno do alimento no prato. Para dar um toque extra, é feita uma decoração com musse ou legumes torneados.

As receitas imutáveis e a elegância atemporal desse estilo de culinária e de apresentação de pratos são aprovadas pelos convidados que preferem a tradição e o luxo e apreciam as texturas suculentas e os sabores sutis da *haute cuisine*.



COMO USAR OS MOLHOS

Seja espesso ou ralo, todo molho possui uma função no prato em que aparece e seu papel no cardápio é igualmente importante.

Cuidadosamente temperado e de consistência perfeita, um molho deve fazer mais do que apenas acrescentar umidade aos pratos: ele deve enriquecê-lo, aumentando seu sabor, contribuir com as cores do prato e possivelmente com a textura. Eles também podem ser usados para obter muitos efeitos decorativos.

Tão importante quanto selecionar o molho certo para a refeição é a forma de servi-lo – muitos molhos que são bons a princípio podem estragar ao ser servidos. Para evitar que isso aconteça, é importante distinguir entre aqueles que podem ser cozidos antes e mantidos quentes ou reaquecidos no momento de usar e outros que precisam ser servidos imediatamente.

Ao servir, sempre aqueça molheiras, jaras ou pratos antes de despejar o molho quente. Encha o recipiente com água fervente e reserve; depois escorra a água e seque um pouco antes de colocar o molho.

Na p. 32, um molho reduzido de vinho tinto rega o prato formando linhas que combinam com as espirais de cenoura. À esquerda, uma grande quantidade do molho de mostarda dá uma boa base para o uso de cor – neste caso, círculos de legumes coloridos.

DICAS PARA MOLHOS PERFEITOS

- 1** Nunca apresse o processo de preparação. Bons molhos são resultado de tempo e atenção. Sempre que possível, use caldo feito em casa, ou seja, feito com as opções compradas prontas. Caldos em cubos têm qualidade variada – alguns são bastante intensos e podem estragar sabores delicados.
- 2** Acrescente o líquido de forma gradual, especialmente quando existe o risco de formação de grumos.
- 3** Tenha cuidado no momento de temperar ou adicionar ingredientes para dar sabor. Um molho que ferve por longo período ou é reduzido por meio da fervura não deve ser temperado até que esteja cozido, pois o sabor ficará mais concentrado ao término do cozimento.
- 4** Se for colocado sobre os alimentos, tenha cuidado para não encharcá-los. Em vez disso, apenas cubra parcialmente e sirva o restante do molho separado.
- 5** Depois de servir o molho, lembre-se de limpar os respingos das bordas da travessa ou do prato antes de levá-los à mesa.

Espumas e óleos

A criatividade do chef se estende em um mundo sem medo de tentar novas experiências culinárias e serve como suporte aos que desejam aplicar novas técnicas a velhos ingredientes. Top chefs, que são a vanguarda desse movimento, asseguram que a experiência de jantar em seus restaurantes é projetada para satisfazer todos os sentidos e desafiar ideias e normas preestabelecidas.

Acima, uma espuma de creme de *butterscotch*, servida em uma taça, proporciona uma sobremesa mais contemporânea. Para mais detalhes sobre a técnica, veja nas pp. 128-129.



As espumas quentes e frias se tornaram o símbolo desta nova *haute cuisine* e, embora os óleos talvez sejam usados com menos frequência, são ingredientes inegavelmente modernos, que merecem reconhecimento. Recentemente, o valor nutricional do azeite de oliva e de outros óleos vegetais vieram à luz e, em consequência disso, se tornaram parte integral da culinária.

USANDO ESPUMAS

A técnica para fazer espumas é moderna; chefs autodidatas soltaram as amarras do treinamento formal, mas ainda assim fazem ótimo uso do conhecimento transmitido por seus antecessores. Isso resulta em uma reformulação confiante dos clássicos que não seria possível sem os ingredientes e as técnicas atuais. Na vanguarda da criatividade culinária, essa massa de bolhas minúsculas, leve como o ar, resulta de muitos experimentos de chefs ávidos em restabelecer a *haute cuisine* como uma forma de arte. O fato de ser novidade torna essas espumas interessantes tanto para o chef como para o convidado.

A espuma envolve uma experiência deliciosa em uma pequena colherada de sabor, e este simples, mas poderoso ingrediente para ornamentação pode levar o prato a um nível totalmente novo. Para aqueles que são confiantes o bastante para acrescentar espumas a seus pratos, essa é uma técnica inovadora e criativa que, com certeza, vai encantar seus convidados. Para mais tipos de espumas, veja nas pp. 128-129.

USANDO ÓLEOS

Os óleos são valorizados por chefs do mundo inteiro por sua textura leve e sabor sutil. Eles têm sido devidamente incluídos no repertório de receitas de todo chef criativo – os mais modernos asseguram-se de ter uma boa variedade de óleos sempre ao alcance para embelezar suas últimas criações.

Infusões em óleo dão um sabor distinto, mas que não se sobrepõe aos outros elementos do prato. O azeite de oliva extravirgem, os óleos de pimenta chili, de gergelim, de manjerição e de alho são apenas alguns exemplos e podem ser usados para regar uma série de pratos, como saladas, pizzas e massas. Esses óleos acrescentam um tom sutil de sabores – uma pitada de tempero, um pouco de pimenta ou um aroma cítrico – e podem ajudar a realçar e a unir as diferentes texturas e sabores do prato, dando mais vida a ele.

O azeite de oliva é o ingrediente básico da culinária italiana e, dependendo de onde as azeitonas foram cultivadas e em que estação do ano foram colhidas, podem ser fortes e suculentas ou leves e secas. O azeite de oliva usado no tempero de saladas tem sabor mais fino e delicado se comparado ao que é utilizado para cozinhar, uma consideração importante a ser lembrada no preparo de pratos italianos. O extravirgem é usado para regar saladas ou como molho dip para pães rústicos, enquanto os azeites mais baratos são utilizados em cozimentos delicados ou algumas vezes até para frituras em muito óleo.

Esse estilo mais livre seguido por muitos chefs italianos não é completamente adotado por chefs da *haute cuisine*, que preferem ter o controle sobre a adição de óleos para não comprometer o equilíbrio delicado dos sabores em seus pratos. No entanto, a maioria dos chefs rega seus pratos com um pouco de óleo antes que deixem a cozinha, o que pode ser considerado uma espécie de aprovação a seus colegas italianos.



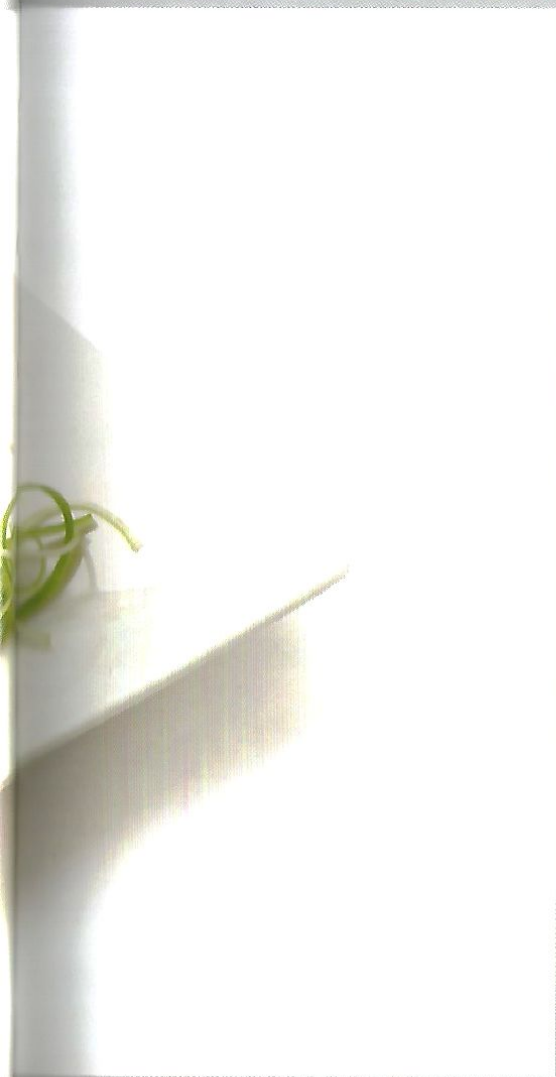
- | | |
|----------------------|-------------------------|
| 1 Azeite de oliva | 6 Óleo de trufas negras |
| 2 Óleo de pimenta | 7 Óleo de nozes |
| 3 Óleo de gergelim | 8 Óleo de estragão |
| 4 Óleo de manjerição | 9 Óleo de laranja |
| 5 Óleo de alho | 10 Óleo de alecrim |





TÉCNICAS

Neste capítulo, você encontrará instruções passo a passo para a apresentação de todos os tipos de pratos. Com técnicas essenciais para uma série de doces e salgados – desde ninhos de macarrão e espaguete de legumes a espirais de caramelo e flores de chocolate, você irá notar que é fácil finalizar seus pratos com um toque profissional.



Tipos de técnicas

Selecione a técnica de apresentação dos pratos a partir das imagens a seguir, agrupadas pelo tipo de alimento a que se referem. O chapéu de chef indica o nível de dificuldade do prato, e o desenho do relógio, o tempo de preparo de cada um.

APRESENTAÇÃO COM MASSAS



TORRE DE WAFERS

p. 47



TRELIÇA DE MASSA

p. 48



TRIÂNGULOS DE MASSA

p. 49



ARGOLAS DE MASSA

p. 50



CESTINHAS E COPINHOS

p. 51



DECORAÇÃO COM LEGUMES



QUADRADOS

p. 63



CÍRCULOS

p. 64



CUBOS

p. 65



LÓTUS DE PEPINO

p. 66



ROSAS DE TOMATE

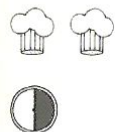
p. 67



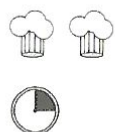
PURÊS E TIRAS



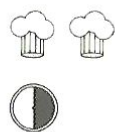
TUILES
p. 52



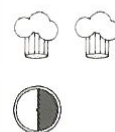
**PURÊ PARA
CONFEITAR** p. 55



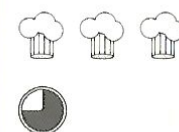
**GELATINAS
MOLDADAS** p. 56



TIRAS DE LEGUMES
p. 58



BASES QUADRADAS
p. 60



ROSA DE RABANETE
p. 68



JULIANA DE LEGUMES
p. 69



**ESPAGUETE DE
LEGUMES** p. 70



**ARRANJO DE
MINILEGUMES** p. 72



**LEGUMES
TORNEADOS** p. 73



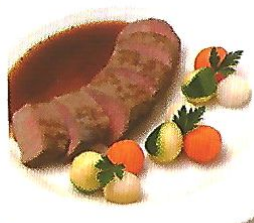
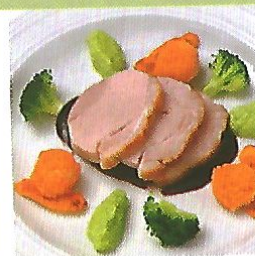
DECORAÇÃO COM LEGUMES (CONTINUAÇÃO)

**FEIXES DE LEGUMES**

p. 74

**CAMA DE VEGETAIS**

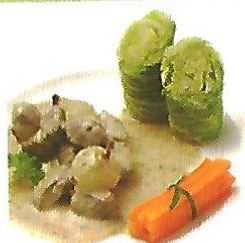
p. 76

**BOLINHAS DE LEGUMES** p. 77**SORBET DE LEGUMES**

p. 78

**ESPUMAS CONDIMENTADAS** p. 80

DECORAÇÃO COM FRUTAS

**TRELIÇA DE BATATA FRITA** p. 88**TORRES VERDES**

p. 89

**CACHO DE TOMATES**

p. 90

**FRUTAS DESIDRATADAS** p. 92**ESPIRAIS CÍTRICAS**

p. 93



**TORRE DE BATATAS**

p. 82

**BATATAS PALITO**

p. 83

**ESPIRAIS DE BATATA**

p. 84

**BOMBOM DE FOIE GRAS**

p. 86

**TIRAS DE LEGUMES**

p. 87

**ADORNO DE FRUTAS CÍTRICAS**

p. 94

**FRUTAS MERGULHADAS EM CHOCOLATE**

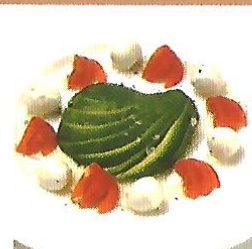
p. 96

**FRUTAS CARAMELADAS**

p. 97

**FRUTAS E FLORES CRISTALIZADAS**

p. 98

**LEQUE DE FRUTAS**

p. 100



CESTAS, CAIXAS E CROÛTES



GELATINA COM FRUTAS p. 101



CESTAS DE MASSA FOLHADA p. 103



COPINHOS DE MASSA FOLHADA p. 104



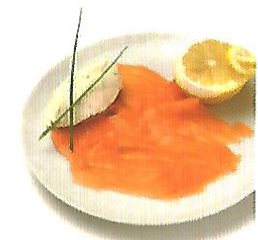
CROÛTE DE PÃO p. 106



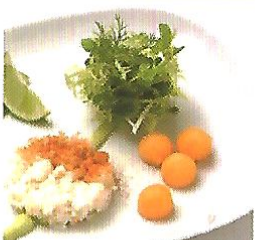
CROÛTE DE LEGUMES p. 107



DECORAÇÃO COM VERDURAS



RAMOS E FOLHAS p. 117



SALADA MOLDADA p. 118



BUQUÊ DE ERVAS p. 119

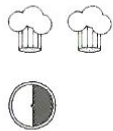


ADORNOS FRITOS p. 120

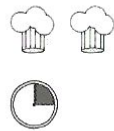




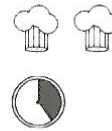
**CESTINHAS DE
BATATA** p. 108



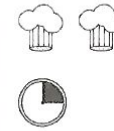
**CESTINHAS DE
PARMESÃO** p. 110



**CESTINHAS DE
TORTILHA** p. 112



**NINHOS DE
MACARRÃO** p. 113



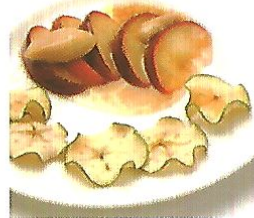
**APRESENTAÇÃO COM
ARROZ** p. 114



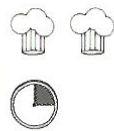
DECORAÇÃO COM LATICÍNIOS



DISCOS DE MANTEIGA
p. 122



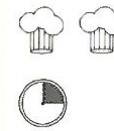
**QUENELLES DE
MANTEIGA** p. 123



**CARACÓIS E BOLAS
DE MANTEIGA** p. 124



**QUENELLES DE
QUEIJO MACIO** p. 125



**CREME PARA
CONFEITAR** p. 126



DECORAÇÃO COM AÇÚCAR



ESPUMA DE CREME

p. 128



MERENGUE ITALIANO

p. 130



MERENGUE

AROMATIZADO p. 132



CALDA DE CARAMELO

p. 134

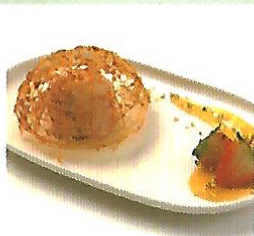


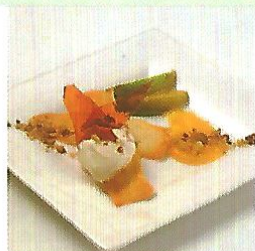
LASCAS DE

CARAMELO p. 135



DECORAÇÃO COM CHOCOLATE

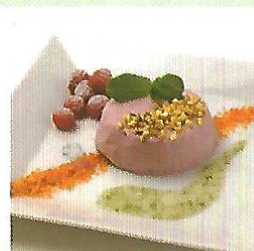
GAIOLA DE
CARAMELO p. 142PREPARO DO
CHOCOLATE p. 145QUADRADOS DE
CHOCOLATE p. 146COPINHOS DE
CHOCOLATE p. 148



**PLACAS DE
CAMELO** p. 136



**PALITOS E ESPIRAIS
DE CAMELO** p. 137



AREIA DE CAMELO
p. 138



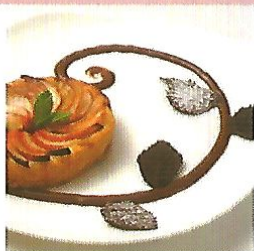
**DECORAÇÃO COM
CAMELO** p. 139



**CESTINHAS DE
CAMELO** p. 140



**FLOCOS DE
CHOCOLATE** p. 150



**FOLHAS DE
CHOCOLATE** p. 151



**FLORES DE
CHOCOLATE** p. 152



FIOS DE CHOCOLATE
p. 153



Apresentação com massas

Pronta ou feita em casa, a massa é um ótimo complemento para muitos pratos, principalmente sobremesas. Uma fruta simples pode ser acompanhada por um wafer e ser saboreada com prazer. O sorvete, quando servido com um *tuile*, pode se transformar no foco principal do prato, e uma simples torta pode receber acabamento profissional com um contorno feito de triângulos. O domínio do trabalho com massa requer experiência e habilidade, mas as decorações feitas com esse elemento são uma maneira de mostrar o talento do cozinheiro, além de acrescentar textura leve e crocante ao prato.

Torre de wafer



✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Massa
- Folha de silicone
- Rolo para massa
- Cortadores de massa
- Duas assadeiras rasas
- Cobertura ou açúcar de confeitado

APRESENTAÇÃO



Wafers sobrepostos dão uma textura crocante a camadas de musse de chocolate com framboesas. O prato é decorado com *coulis* de framboesa e damascos glaçados.

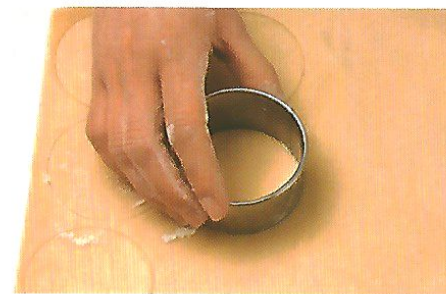
→ DICAS

- Para melhores resultados é importante obedecer ao período de refrigeração da massa, para que sua forma seja preservada.
- Esses círculos de massa podem ser preparados com até três dias de antecedência.

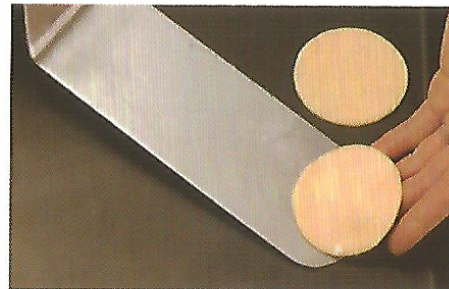
Para uma apresentação deslumbrante e uma sobremesa feita para impressionar, sirva chantili com musse de frutas ou de chocolate, ou sorvete, entre as camadas de wafer sobrepostas.



1 Abra a massa com um rolo entre duas folhas de silicone até que ela fique fina e por igual. Pressione a massa com o rolo de forma leve, mas uniforme e sem girar. Se ela ficar morna e difícil de manusear, refrigere-a por mais 10 minutos.



2 Quando estiver com cerca de 2 a 3 mm de espessura, retire o papel de cima. Use um cortador bem enfarinhado para fazer círculos do tamanho desejado.



3 Coloque os círculos em uma assadeira e refrigere por 15 minutos. Não é preciso untar a assadeira. Se quiser dar um acabamento, faça-o nesta fase. A massa apresentada aqui recebeu apenas uma cobertura fina de açúcar de confeitado peneirado.



4 Para manter os círculos planos e uniformes, coloque uma outra assadeira sobre eles. Se preferir, use a folha de silicone sob a assadeira. Asse a 200°C até dourar. Depois de prontos, deixe esfriar completamente antes de montar. Para servir, faça camadas intercaladas com frutas, sorvete ou musse.

Treliça de massa



VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Massa
- Rolo para massa
- Farinha de trigo
- Faca afiada
- Régua metálica
- Cortador de massa

APRESENTAÇÃO

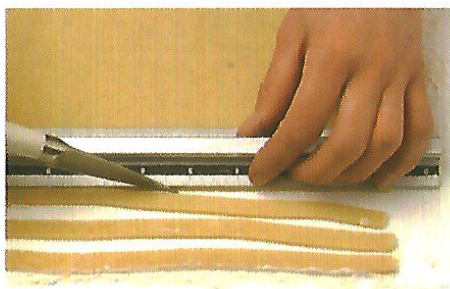


Uma torta de frutas com uma linda treliça por cima pode ser servida polvilhada com açúcar de confeiteiro.

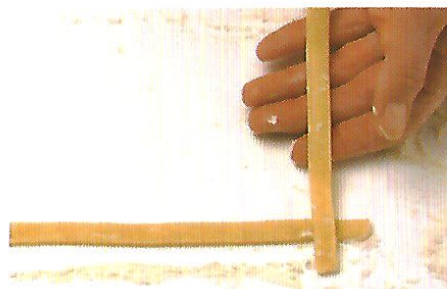
→ DICA

- Para fazer uma massa amanteigada perfeitamente homogênea e fina, em vez de abri-la sobre uma superfície enfarinhada, use folhas de papel-manteiga. Pressione o rolo de forma leve e regular, girando a massa para evitar diferenças. Não vire a massa.

Embora não pareça, fazer uma linda treliça de massa para uma torta de frutas é relativamente simples. Certifique-se de que a massa esteja fria, não tenha pressa e seus esforços produzirão um resultado delicioso.



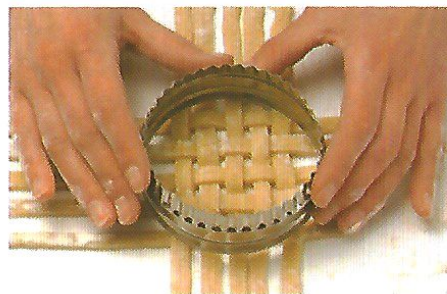
1 Abra a massa até ficar com espessura uniforme. Transfira para uma assadeira e resfrie por 10 minutos. Depois, coloque a massa sobre uma superfície bem enfarinhada e, com uma faca pequena e afiada, faça tiras da largura desejada. Aqui, as tiras têm 1 cm de largura.



2 Posicione as duas primeiras tiras no canto da bancada, a primeira na horizontal e a segunda sobreposta em um ângulo reto a cerca de 2 cm de distância do canto.



3 Coloque a terceira tira paralela à primeira, de forma que a ponta esteja sobre a segunda tira. Para posicionar a quarta, levante a segunda e coloque a quarta por baixo dela. Repita a técnica com as tiras restantes. Quando a treliça for se formando, dobre as tiras intercaladas para trás para colocar uma nova tira por baixo, certificando-se de que esteja oposta à que foi colocada anteriormente.



4 Depois de formar a treliça no tamanho desejado, recorte um círculo com um cortador de massa. Se estiver fazendo uma treliça maior, use a fôrma para checar o tamanho e corte em volta das bordas usando uma faca. Depois de cobrir a torta com a treliça, asse até dourar. Esse tipo de cobertura de massa pode ser preparado com antecedência e conservado na geladeira.

Triângulos de massa



✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Massa
- Rolo para massa
- Papel-manteiga
- Faca afiada
- Régua metálica
- Duas assadeiras
- Pincel para massa
- Ovo batido ou outro ingrediente para dar brilho
- Folha de silicone
- Fôrma de fundo removível

APRESENTAÇÃO

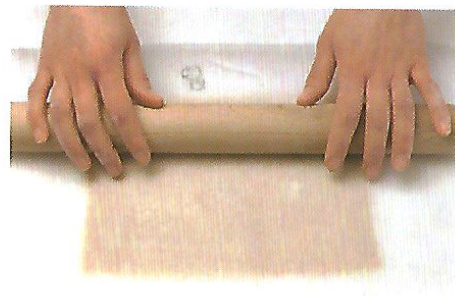


Pequenos triângulos de massa formam uma bela apresentação para uma torta de creme de framboesa simples, decorada com framboesas e polvilhada com açúcar de confeiteiro.

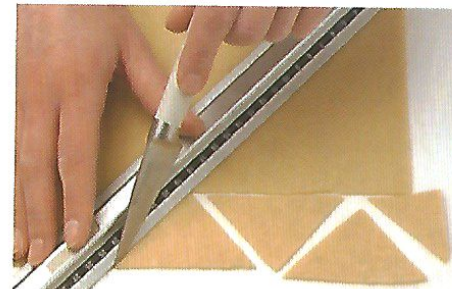
→ DICA

- Ao usar recheio cremoso em uma massa com borda de triângulos, asse-a até três dias antes e faça o recheio no dia em que for montar. Recheie apenas uma hora antes de servir, senão a massa pode absorver a umidade.

Delicados triângulos de massa formam um belo contraste com chantili ou com uma deliciosa musse. Coloque-os sobre o creme ou use-os para dar um toque final a uma torta ou bolo, como esta de framboesas.



1 Abra a massa entre duas folhas de papel-manteiga, pressionando com o rolo, de forma leve mas uniforme, até ficar fina e perfeitamente homogênea. Gire a massa, mas não a vire do avesso.



2 Para cortar os triângulos, use uma faca com ponta, pequena e afiada, e uma régua metálica para guiar o corte. Faça quantos precisar – aqui temos triângulos com base de 10 cm e lados de 5 cm.



3 Coloque os triângulos em uma assadeira. Pincele com o ovo batido ou outro ingrediente para dar brilho. Não é preciso untar a assadeira. Para assegurar que eles dourem por igual e permaneçam planos, coloque outra assadeira sobre eles. Se preferir, forre com folha de silicone. Asse a 200°C até dourar.



4 Decore a sobremesa colocando triângulos individuais sobre chantili, musse ou sorvete, ou use-os nas bordas de bolos ou tortas. Para isso, corte os triângulos de massa e use para cobrir as bordas internas de uma fôrma de fundo removível. Pincele com o ovo batido ou outro ingrediente. Asse como indicado no passo 3. Deixe esfriar sem desenformar e depois coloque a musse. Remova o aro da fôrma para servir.

Argolas de massa



✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Massa
- Rolo para massa
- Farinha de trigo
- Faca afiada
- Aro cortador de 10 cm
- Régua metálica
- Assadeiras e pesinhos para assar
- Papel-manteiga

APRESENTAÇÃO

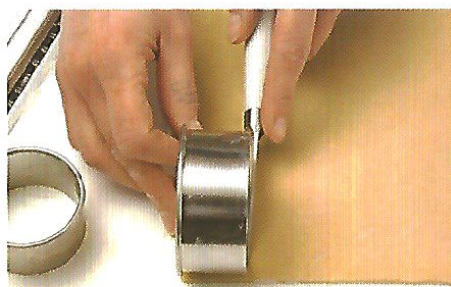


Uma bola de sorvete de chocolate em uma argola de massa, servida com uma torta de creme de laranja.

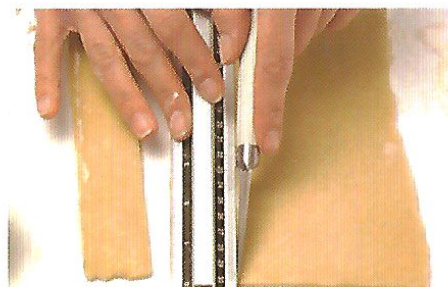
→ DICA

- Essas argolas de massa podem ser preparadas até três dias antes e armazenadas em um recipiente hermético.

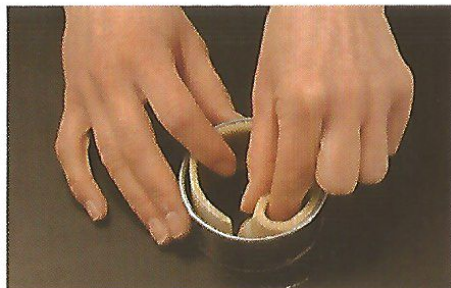
Argolas de massa, apesar de simples, são uma boa maneira de apresentar um creme ou sorvete como acompanhamento para sua sobremesa principal. O modo de servi-las é fácil de criar. Elas também ficam ótimas se preparadas com massa *tuile* (veja nas pp. 162-163).



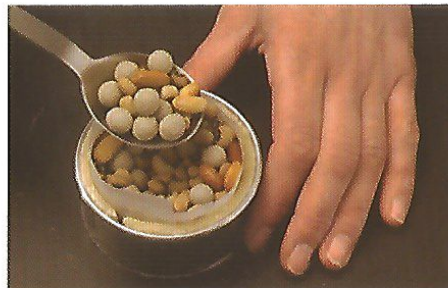
1 Abra a massa até ficar com cerca de 3 mm de espessura e corte as bordas retas. Enfarinhe o aro cortador e a faca para que deslizem com facilidade na massa. Meça a profundidade do aro e marque a largura para cortar a massa.



2 Usando a régua metálica para guiar a faca, corte uma tira de massa suficiente para forrar o interior do aro.



3 Coloque o aro em uma assadeira e forre a parte interna com a tira de massa. Repita o procedimento e prepare todos os aros que serão utilizados. Leve à geladeira por, pelo menos, 20 minutos.



4 Retire da geladeira, forre cada aro com papel-manteiga e preencha com pesinhos para assar. Asse a 200°C por 12 minutos. Remova os pesinhos e o papel-manteiga e leve de volta ao forno por mais 3 minutos. Deixe esfriar completamente antes de servir.

Cestinhas e copinhos



✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Massa aberta
- Régua metálica
- Faca afiada
- Cortador de massa de 15 cm
- Espátula de silicone
- Duas fôrmas para *muffins* ou moldes para copos
- Ingrediente para dar brilho

APRESENTAÇÃO

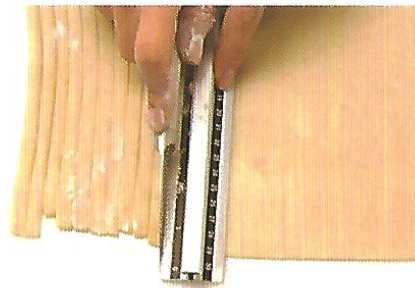


Depois de assada, esta linda cestinha de treliça dourada estará pronta para servir diversas sobremesas ou acompanhamentos.

→ DICA

- A treliça fica mais fácil de fazer se a massa estiver bem fria. Não corte tiras individuais muito longas, elas precisam ser apenas 5 cm mais longas do que o cortador de massa.

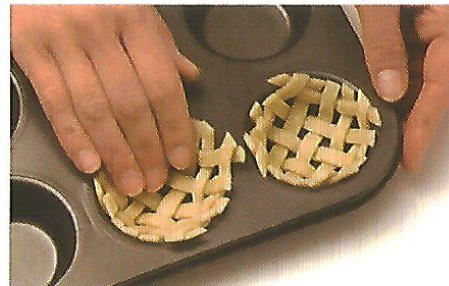
Para apresentar diversas sobremesas de modo diferenciado e atrativo, sirva salada de frutas ou musse de chocolate em uma cestinha ou copo de massa, ou use-os para servir acompanhamentos ou chantili.



1 Prepare a quantidade de treliça necessária. Para cada cestinha, use um círculo de 15 cm de massa. Para quatro cestinhas serão necessários 40 cm de massa quadrada, cortada em tiras de 1 cm de largura. Corte cada uma ao meio para que fique com 20 cm de comprimento.



2 Cada cestinha é feita separadamente com oito tiras de massa. Veja as instruções de como fazer a treliça na p. 48. Depois de prontas, use um cortador de massa de 15 cm como guia e corte quatro círculos.



3 Use a espátula para retirar os círculos da bancada e colocá-los na fôrma para *muffins*. Pressione levemente para que eles encostem no fundo das fôrmas. Se desejar, pincele um ingrediente para dar brilho e asse a 200°C por 15 minutos.



Copos de massa

Para fazer copos de massa, coloque os moldes sobre a massa aberta e corte em volta de cada um usando a faca. Pressione os discos de massa dentro dos moldes. Refrigere por, pelo menos, 20 minutos, pincele com gema de ovo e asse a 200°C até dourar.

Tuiles



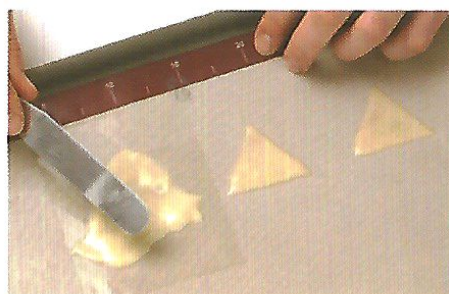
✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Folhas de acetato ou similar
- Tesoura
- Assadeira
- Folhas de silicone
- Massa para *tuile* (veja na p. 162)
- Uma colher (chá)
- Rolo para massa, ou similar, para dar forma curva à *tuile*
- Espátula reta
- Forminha para brioche ou similar, para moldar as cestinhas
- Fôrma de fundo removível para fazer as bordas da *tuile*

→ DICAS

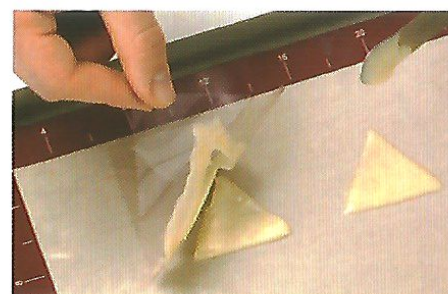
- Experimente diversos formatos de moldes, cortando estrelas, letras, losangos ou formatos festivos.
- Moldes de qualquer tamanho podem ser usados para fazer cestinhas de *tuile* – experimente usar um copo pequeno. Depois é possível recheá-las com frutas ou sorvete e servir como acompanhamento de uma sobremesa principal.
- A cesta de *tuile* também pode ser usada para outras iguarias – salada de frutas vermelhas, chantili, musse de chocolate ou uma combinação de frutas e sorvete.

A massa para *tuile* é bem versátil e fácil de fazer (veja na p. 162). Ela pode ser moldada em diferentes formatos e tamanhos. Use-a para decorar sorvete ou enfeitar as bordas de uma delicada torta.

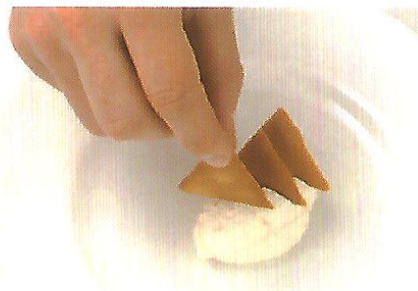


Triângulos

1 Corte o molde (veja “Escolhendo as formas”, abaixo) e coloque em uma assadeira forrada com folha de silicone. Use a espátula para espalhar a massa de *tuile* por igual, com espessura de 5 mm sobre o molde.



2 Retire o molde deixando o triângulo de massa. Raspe qualquer excesso que ficar no molde. Repita até ter o número necessário de *tuiles*. Asse a 190°C por cerca de 5 minutos, até dourar.

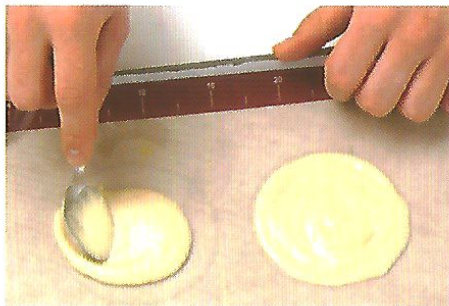


3 Para apresentar os triângulos de *tuile* como parte de sua sobremesa, faça *quenelles* com chantili (veja na p. 123) e posicione em um prato. Decore cada uma com três triângulos, para um acabamento atraente.



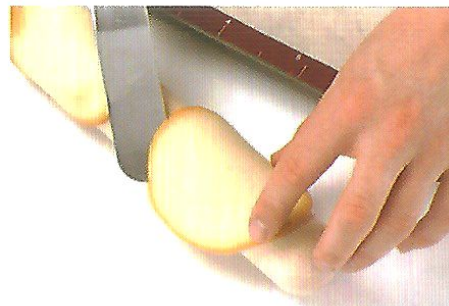
Escolhendo as formas

É possível fazer moldes com diversas formas usando folhas de acetato ou tampas de plástico. No exemplo, foram feitos moldes de triângulos, mas também podem ser de outros formatos.



Tuiles redondas

Para *tuiles* redondas simples, despeje colheradas da massa sobre uma assadeira forrada com folhas de silicone, usando as costas da colher (chá) para formar círculos. Elas se achatam durante o cozimento, mas irão manter o formato.



Tuiles arqueadas

Para transformar as *tuiles* redondas nas clássicas *tuiles* arqueadas, é preciso moldá-las em um rolo para massa depois de tiradas do forno. Quando estiverem mornas, ou frias o suficiente para serem manuseadas, retire da assadeira usando uma espátula reta e molde com as mãos em um rolo para massa. Se não estiverem maleáveis, leve de volta ao forno e reaqueça.



Cestinhas de tuile

Comece fazendo *tuiles* redondas – elas devem ser um pouco maiores do que o ramequim. Depois de assadas, coloque-as ainda mornas sobre o ramequim, com o fundo virado para cima, e molde as laterais da cesta. Deixe esfriar e endurecer.



APRESENTAÇÃO: BORDA DE TUILE

Para dar um acabamento profissional à sua sobremesa, primeiro faça *tuiles* redondas, como mostrado ao lado, mas com círculos menores. O tamanho deve ser de aproximadamente 4 cm, mas elas não podem ser mais largas do que a lateral da fôrma que será usada. Cerifique-se de que o anel da fôrma de fundo removível e a clara de ovo estejam prontos quando for tirar as *tuiles* do forno. Molde-as em torno da parte interna do anel da fôrma, fixando-as com uma pequena pincelada de clara e reserve para esfriar. Prossiga recheando o centro da fôrma com uma musse de frutas ou de chocolate. Quando endurecer, retire o anel.



Purês e tiras

Purês e tiras podem ser usados para dar um excelente efeito a uma série de pratos. Eles são a maior fonte de cor em uma composição e também fornecem uma grande variedade de texturas e sabores. Os projetos deste capítulo são mais eficazes quando preparados com raízes – sua natureza robusta e o fato de conterem amido as tornam mais fáceis de moldar nos formatos e modelos desejados.

Purê para confeitar



VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Cenouras
- *Mixer*
- Saco de confeitar
- Bicos de confeitar
- Espátula de silicone

OPÇÕES

- Batata-baroa (mandioquinha)
- Batata
- Batata-doce
- Nabo
- Espinafre
- Brócolis

A decoração com purê de legumes faz parte da apresentação de pratos tradicional; surte mais efeito quando servida com folhas, ervilhas ou repolho picado. Raízes tendem a ser mais fáceis de usar para decorar.



1 Cozinhe as cenouras em água com sal até ficarem tenras – cerca de 15 minutos. Não deixe que cozinhem além do necessário, pois isso fará com que elas percam a cor e o sabor. Escorra e coloque em uma tigela.



2 Use um *mixer* para fazer um purê homogêneo com as cenouras cozidas. Pedacos grandes irão entupir o bico do saco de confeitar. Opcionalmente, use um liquidificador, um espremedor de batatas ou uma peneira fina. O processador de alimentos não produz um purê fino o suficiente.

→ DICA

- Dê um visual moderno a sua decoração com purê, variando o tamanho do bico de confeitar ou fazendo pequenos pontos na hora de decorar para dar forma à apresentação do prato.



3 Coloque o bico escolhido no saco de confeitar, que deve estar aberto, com as bordas para trás, enquanto é preenchido com o auxílio de uma espátula de silicone. O purê pode ser resfriado neste estágio do preparo e depois reaquecido no micro-ondas para ser servido.



4 Esprema o purê em pratos quentes fazendo o desenho desejado, levando em consideração a forma do prato e os outros elementos usados na sua preparação.

Gelatinas moldadas



VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Peneira em forma de cone
- Jarra medidora
- Folha de gelatina amolecida e escorrida
- Faca afiada e régua metálica
- Boleador, fôrma para gelatina ou prato, dependendo do acabamento

OPÇÕES

No exemplo apresentado aqui, o purê foi feito com cenouras, mas muitos outros legumes podem ser usados para criar uma série de gelatinas coloridas.

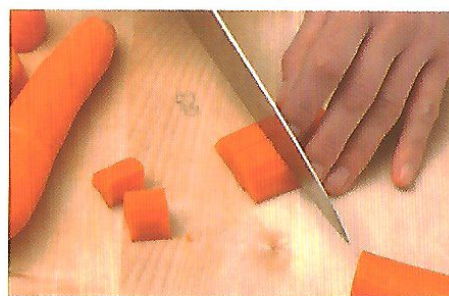
Tente:

- Beterraba
- Pimentão vermelho
- Espinafre

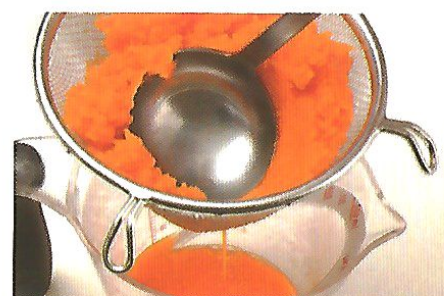
→ DICAS

- Escolha legumes tenros e saborosos – as cenouras, em especial, perdem sua doçura quando estão mais velhas.
- Use as gelatinas como parte do trio de variações de um mesmo vegetal servido no prato – por exemplo, gelatina de cenoura, cenoura à juliana e purê de cenoura.
- Decore sopas com cubos de gelatina, por exemplo, use os de cenoura para guarnecer uma sopa de raízes. Acrescente-os apenas na hora de servir, pois os quadrados irão derreter rapidamente.

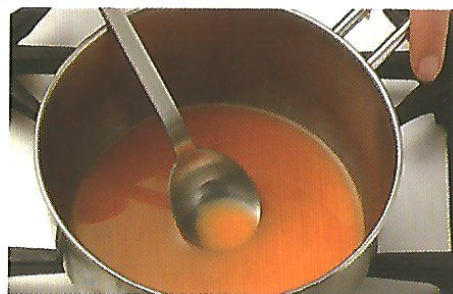
É surpreendente encontrar gelatinas salgadas desta maneira, mas elas podem resultar em uma decoração sofisticada. Capturar a essência do vegetal em forma de gelatina irá encantar seus convidados.



1 Segure firmemente a cenoura e corte em cubos de 2 cm. É importante que sejam pequenos para que o tempo de cozimento não seja muito longo e o sabor não se perca. Cozinhe as cenouras de preferência no vapor para que permaneçam brilhantes e saborosas.



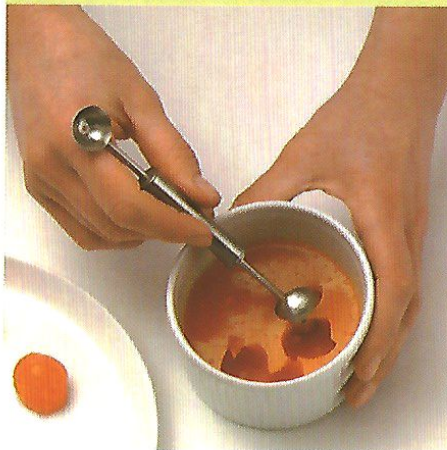
2 Utilize uma peneira em forma de cone sobre a jarra medidora e coe o purê. Pressione as cenouras até separar todo o líquido da parte sólida. Não use a polpa, pois ela deixará a gelatina sem brilho. Despeje $\frac{1}{3}$ do caldo em uma panela e leve ao fogo.



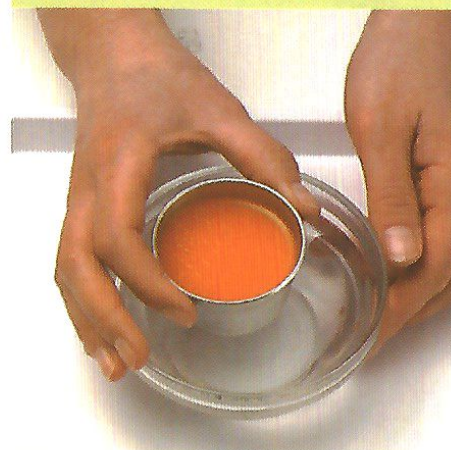
3 Misture a gelatina amolecida e escorrida ao caldo e aqueça levemente. Mexa de modo constante até dissolver toda a gelatina. Retire do fogo.



4 Adicione ao restante do caldo, mexa, despeje no recipiente desejado e refrigere até endurecer. Veja na página seguinte o uso da gelatina na apresentação de pratos.

BOLINHAS DE GELATINA

Para esta apresentação é preciso preparar mais gelatina do que a que realmente será usada. Para ter bolinhas redondas e perfeitas, há certo desperdício. Primeiro, coloque a gelatina em um recipiente com pelo menos 3 cm de profundidade, para que haja bastante espaço para cavar e formar as bolinhas quando a gelatina endurecer. Quando ela estiver no ponto, mergulhe um boleador em água quente. Insira-o verticalmente sobre a superfície da gelatina e gire em torno do ponto central para formar uma bolinha bem redonda. Podem ser necessárias algumas tentativas até ficar perfeito. As bolinhas podem ser refrigeradas até o momento de servir.

PORÇÕES DE GELATINA

A mistura para gelatina pode ser despejada em uma xícara, tigela, copo ou ramequin para porções de diferentes formas e tamanhos. Fôrmas de metal são as melhores para essas gelatinas, mas nem sempre é possível tê-las à mão. As de plástico também são adequadas e você pode improvisar usando copinhos de iogurte, por exemplo. Despeje a mistura na fôrma e leve à geladeira para endurecer. Para desenformar, tenha uma tigela de água quente preparada. Mergulhe a base da fôrma na água quente, deixe por alguns segundos, retire e vire-a sobre um prato. Balance a fôrma para que a gelatina se solte sobre o prato.

CUBOS DE GELATINA

1 Se quiser fazer cubos de gelatina, despeje a mistura em um prato bem nivelado para endurecer e assegurar um resultado uniforme. Coloque sobre uma bandeja e leve à geladeira. A bandeja facilitará o manuseio da gelatina, especialmente quando estiver endurecendo.



2 Depois de atingir a consistência adequada, corte em cubos de 2,5 cm, usando uma régua metálica. Com a ajuda de uma espátula reta, sirva os cubos diretamente no prato.

Tiras de legumes



✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Cenouras
- *Mixer*
- Espátula angular
- Assadeira
- Régua metálica
- Estilete ou faca bem afiada
- Colher de pau ou forminha tipo dariole

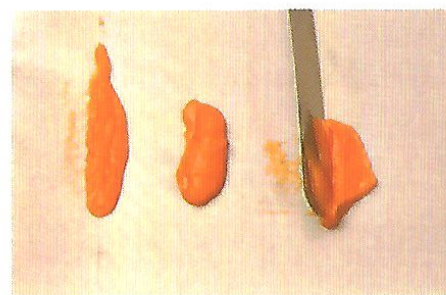
OPÇÕES

- Beterraba
- Batata-baroa (mandioquinha)
- Raiz de aipo

Tiras de legumes são uma decoração contemporânea e complementam diversos pratos salgados. São divertidas de fazer e impressionam na apresentação do prato. Um controle cuidadoso do tempo e mãos firmes são muito importantes para esta execução.



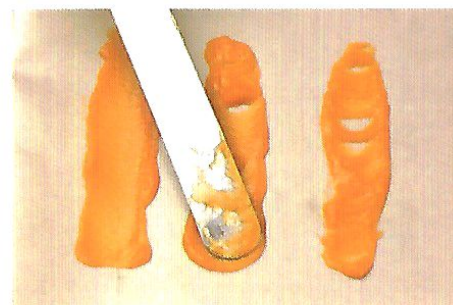
1 Prepare as cenouras seguindo o passo 1 da p. 55. Bata com o *mixer* por alguns minutos em velocidade máxima até ficar homogêneo. Para testar, espalhe um pouco com a espátula sobre a assadeira. Deve estar fácil de espalhar e não deve conter pedaços.



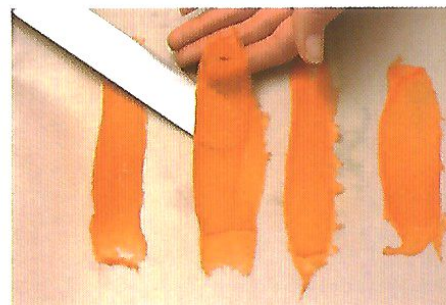
2 Quando a textura estiver adequada, use a espátula para espalhar o purê de cenoura sobre a assadeira forrada com folha de silicone, formando tiras uniformemente espaçadas.

→ DICA

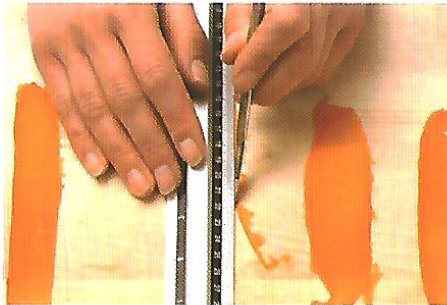
- Aqui, o segredo é a temperatura do forno. Se estiver muito alta as tiras irão escurecer antes de secar. Se muito baixa, elas não secarão por igual. Um termômetro para forno é um item valioso na cozinha.



3 Use a espátula para aplainar o purê por igual formando tiras largas. Primeiro, espalhe usando a lateral da espátula por toda a área da tira. Depois, acerte cada tira para que fiquem todas com a mesma espessura. Para isso, é importante segurar a espátula nivelada à assadeira.



4 Asse a 120°C por 15 minutos ou até que as tiras tenham secado. Use a espátula para retirá-las da assadeira. É um trabalho fácil de fazer, pois, embora pareçam frágeis, elas não são.



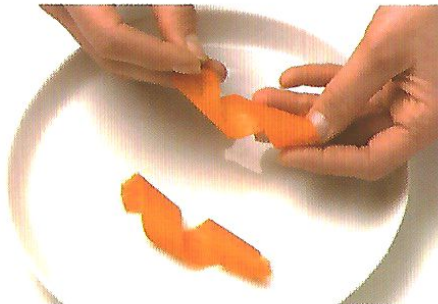
5 Coloque as tiras sobre uma tábua para corte. Usando uma régua metálica como guia, alinhe as bordas cortando com um estilete. Tente não retirar muita quantidade.



6 Para fazer as espirais, gire as tiras em volta do cabo de uma colher de pau, e enrole o mais apertado possível.

APRESENTAÇÃO

As tiras de legumes podem ser moldadas e assadas em forma de anel para envolver uma musse de legumes, legumes à *brunoise* salteados, canon de cordeiro ou simplesmente para formar um recipiente interessante e atrativo para um belo prato de legumes. Depois de secar as tiras no forno, pressione em volta da base de uma forminha redonda de metal, ligeiramente untada, e asse por mais 10 minutos. Deixe esfriar na própria forminha ou sirva imediatamente.



7 Retire do cabo da colher e coloque em um prato, torcendo as pontas para manter as espirais em forma. Reserve. Cubra e refrigere por até três dias.



Tiras de legumes surtem ótimo efeito quando servidas com um fiozinho de molho, como mostrado aqui. As tiras podem ser usadas para formar uma mistura de legumes, com *sorbet* e gelatina de legumes.

Bases quadradas



VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Açúcar (veja receita para purê de legumes na p. 162)
- Beterrabas cozidas no vapor (veja na p. 162)
- Mixer
- Colher (chá)
- Espátula angular pequena
- Assadeira
- Espátula angular grande

OPÇÕES

- Cenoura
- Batata-doce

As bases quadradas formam uma apresentação de legumes impressionante. Elas dão cor de fundo e sabor adicional ao prato, além de uma textura diferente para degustar.



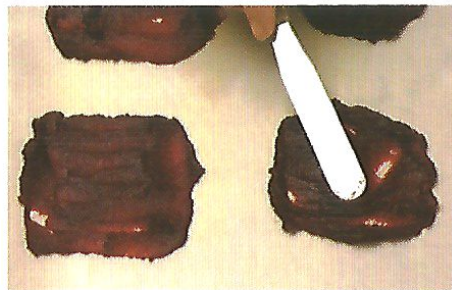
1 Junte o açúcar e as beterrabas cozidas e bata com o mixer até obter uma mistura homogênea.



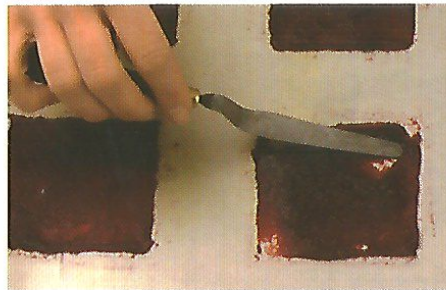
2 Quando a consistência estiver macia e fácil de espalhar, coloque pequenas quantidades da mistura em uma assadeira, certificando-se de que estejam uniformemente afastadas.

→ DICAS

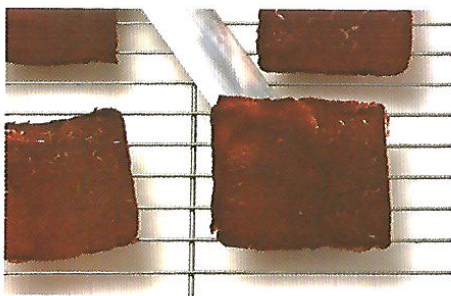
- Esses belos quadrados podem ser preparados até cinco dias antes e conservados em recipiente hermético.
- Bases quadradas de beterraba ou cenoura podem complementar a maioria dos pratos com carne – de cordeiro, bovina, de porco ou aves.
- Bases de cenoura adicionam uma cor fantástica ao prato. Utilize o mesmo procedimento apresentado para o preparo das bases de beterraba.



3 Use a espátula pequena ou as costas de uma colher para moldar quadrados de tamanhos e formatos iguais, cada um com cerca de 10 x 10 cm.



4 Utilize a espátula pequena para acertar e alinhar as bordas dos quadrados, como mostrado na imagem. Segure a espátula perfeitamente plana para dar aos quadrados espessura uniforme.



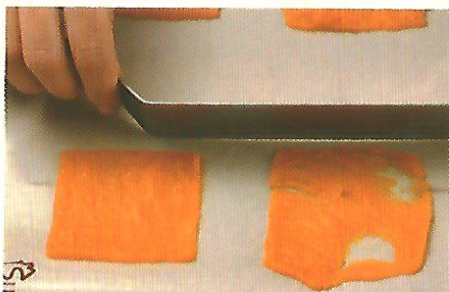
5 Asse a 120°C por 50 minutos até ficarem crocantes. Depois de assar, use a espátula grande para retirar os quadrados da assadeira e deixe esfriar.



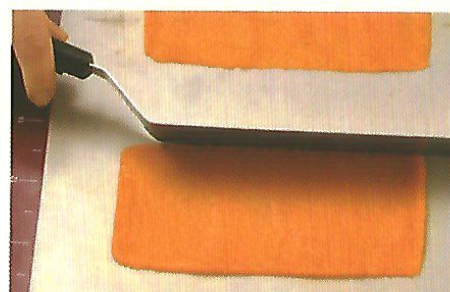
APRESENTAÇÃO

Bolinhas de queijo de cabra cremoso e com ervas são apresentadas neste prato sobre um quadrado de beterraba, o que proporciona um belo contraste de cor e textura. O prato também é decorado com lâminas de rabanete, fios de repolho roxo e finalizado com molho de azeitonas pretas.

BORDAS PERFEITAS



Para bordas limpas e uniformes, utilize a parte lateral de uma espátula reta para alinhar os lados e formar um quadrado.



Use o mesmo método para formas maiores e retangulares, embora estas tenham de ser assadas em porções menores para garantir o cozimento por igual.

Decoração com vegetais

Adornos preparados com vegetais dão sabor, cor e textura à apresentação dos pratos. As ideias apresentadas nesta seção deixarão seus convidados admirados, pois um elemento comum no canto do prato é trazido à luz por meio de técnicas de apresentação simples, mas de efeito. Alguns vegetais merecem ser o centro das atenções, como os legumes em miniatura, cuidadosamente cultivados, que são um deleite para qualquer mesa, além de serem impressionantes, com o mínimo de preparo.

Quadrados



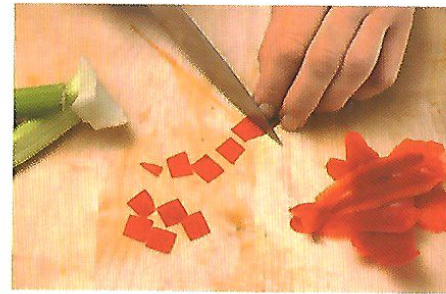
✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Molho de sua preferência
- Pano para queijo
- Peneira
- Legumes de sua preferência
- Descascador de legumes
- Faca afiada
- Azeite para saltear
- Papel-toalha

Adorne seu prato com cubos coloridos sobrepostos ou em pequenas porções, como pode ser visto aqui. A apresentação pode variar de acordo com o prato. Você pode usar um molho para dar mais efeito.



1 Para os cubos, retire tiras da casca dos legumes selecionados com cerca de 1 cm de largura, de modo mais uniforme possível. Para erva-doce, corte tiras de 1 cm de largura da polpa ou do talo. Apare as laterais das tiras para que fiquem retas. As sobras podem ser usadas em outra ocasião.



2 Corte as tiras em cubos iguais de 1 cm, uma de cada vez, pois elas podem deslizar muito.



3 Numa panela rasa, aqueça o azeite em fogo moderado. Salteie por cerca de um minuto, até ficarem tenros. Coloque sobre o papel-toalha para escorrer o azeite e transfira para um prato aquecido. Organize os quadrados em pequenos grupos ou sobrepostos.

SERVINDO COM UM MOLHO



Se for acrescentar algum molho à apresentação, ele precisa estar perfeitamente homogêneo. Para isso, passe-o por uma peneira forrada com o pano para queijo. Veja nas pp. 164-165 esta receita de molho de pimentão vermelho.

→ DICA

- Para obter bons resultados é essencial que a cor seja preservada: modere a temperatura do cozimento ao saltear os legumes para que suas cores não sejam afetadas e, no caso do azeite, para que o sabor não se perca.

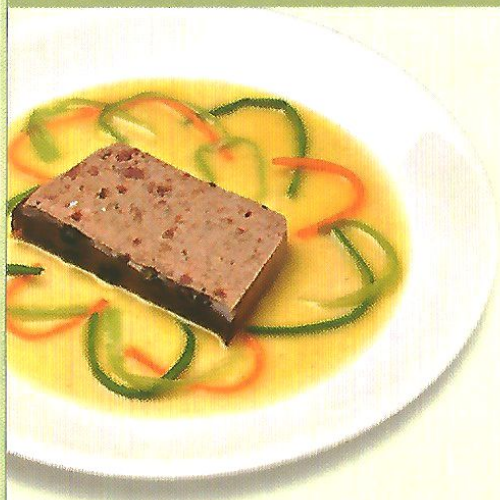
Círculos



✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Faca afiada
- Vagens
- Cenouras
- Alho-poró
- Tigela de água com cubos de gelo
- Molho de sua preferência
- Travessa branca

APRESENTAÇÃO

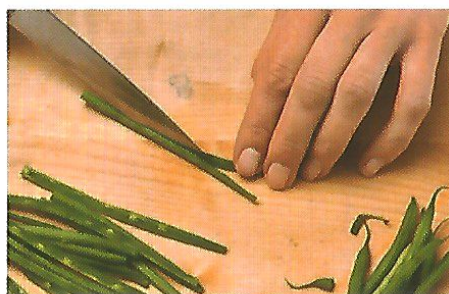


Uma terrina de carne é decorada com círculos coloridos feitos com alho-poró, cenoura e vagens, regados com molho de mostarda, para um visual atraente.

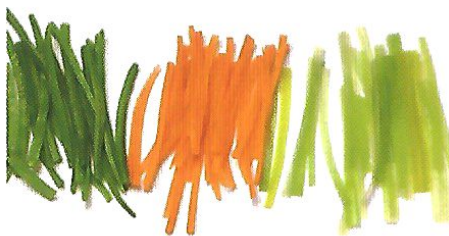
→ DICA

- Também é possível usar frutas para decorar pratos deste tipo – experimente fazer círculos com casca de laranja ou limão, fatias de manga ou mamão. Os dois últimos não precisam ser branqueados.

A apresentação de pratos não precisa ser complicada para produzir efeito. Coloque cor em seu prato com uma apresentação rápida e fácil de seus legumes favoritos, que adquirem ainda mais estilo quando mergulhados em molho.



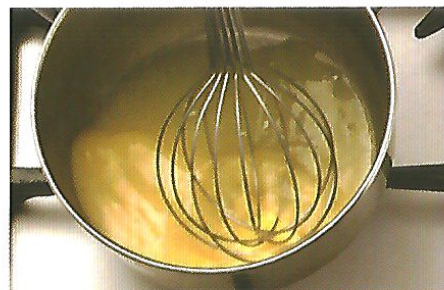
1 Corte as vagens ao meio no sentido do comprimento e as cenouras em tiras finas, do mesmo tamanho das vagens. Depois, apare o alho-poró e corte da mesma forma que as vagens e as cenouras.



3 Reserve os legumes para que possam ser reaquecidos e usados na decoração do prato. Utilize uma travessa branca para que os legumes fiquem bem visíveis.



2 Deixe a tigela de água gelada pronta. Branqueie os legumes cortados em água fervente, escorra bem e mergulhe-os em seguida na água gelada. Isso deixará os legumes mais flexíveis além de manter a cor, o sabor e a textura.



4 Reaqueça o molho. No exemplo apresentado, foi utilizado molho de mostarda (veja na p. 164). Mergulhe os legumes novamente em água fervente por 30 segundos. Posicione o item principal no centro do prato aquecido, despeje o molho em volta e organize os legumes em lindos arcos saindo do centro para as bordas.

Cubos



✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Abobrinha
- Pimentão amarelo
- Cebola
- Faca afiada
- Palito de dente
- Tigela de água com cubos de gelo

APRESENTAÇÃO



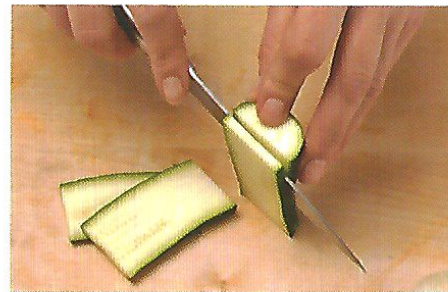
Aqui, cubinhos coloridos são usados para contornar uma porção de *tagliatelle* de espinafre com molho de tomate. Sobre a massa, camarões dão o toque final.

OPÇÕES

Qualquer seleção de legumes coloridos, como:

- Nabo
- Pimentão vermelho
- Tomate
- Cenoura

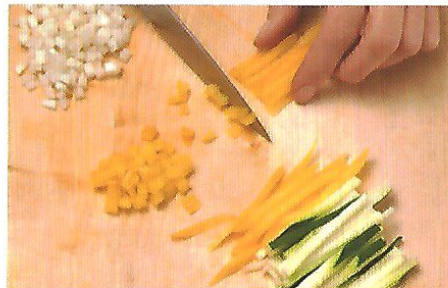
Esta apresentação envolve precisão e é uma ótima maneira de exibir a habilidade do chef com facas. O efeito é maior quando os cubos são todos do mesmo tamanho – o segredo é usar uma faca bem afiada.



1 Primeiro, apare os legumes e corte-os em fatias iguais de 0,5 cm de espessura. Este trabalho é fácil com raízes, como as rutabagas, e mais complicado com as abobrinhas. No caso dos pimentões, é preciso atenção para obter fatias uniformes e planas.



2 Quando estiverem prontas, empilhe as fatias bem alinhadas em uma tábua de cortar. Fixe-as com um palito de dente. Corte formando tiras em forma de palitos.



3 Agrupe os legumes cortados em palitos e segure bem, mantendo as extremidades alinhadas. Corte de forma reta e uniforme para obter cubos finos, do mesmo tamanho.



4 Branqueie os cubos em água fervente por 30 segundos, depois escorra e mergulhe em água gelada. Para servir, reaqueça em água fervente e escorra antes de decorar o prato.

Lótus de pepino



✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Pepino
- Faca de legumes
- Papel-toalha

A arte tailandesa de esculpir legumes é bastante sofisticada; se você tiver interesse, existem cursos que a ensinam. Este ornamento simples, feito com pepino, é uma linda decoração para canapés.

APRESENTAÇÃO

Impressione seus convidados com uma bandeja de canapés de camarões jumbo, gelatina de pepino e hortelã, guarnecidos com uma elegante flor de lótus feita com pepino.



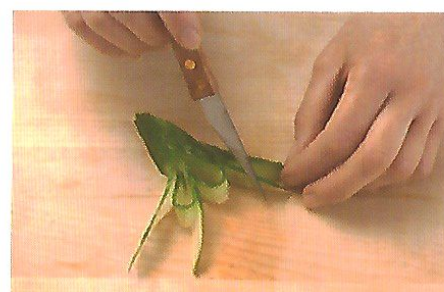
1 Escolha um pepino com a casca saudável e sem marcas. Corte ao meio no sentido do comprimento. Para fazer poucas flores, use apenas uma das metades do pepino.



2 Coloque o pepino sobre a tábua e faça cortes na diagonal. O ângulo deve ser o mais inclinado possível para obter tiras longas o bastante para formar as tiras. Faça outro corte em diagonal paralelo ao primeiro, mantendo cerca de 1,5 cm de distância.



3 Pegue um pedaço de pepino cortado na diagonal. Da esquerda para a direita, faça diversos cortes retos e bem próximos entre si, parando de cortar a 0,5 cm da extremidade.



4 Pegue a primeira fatia cortada e dobre, formando uma folha. Repita alternando fatias dobradas e outras retas, até terminar. Cubra com papel-toalha úmido e refrigere até servir.

→ DICA

- Conjuntos para esculpir legumes estão disponíveis em lojas especializadas. As facas possuem lâminas curtas para o máximo controle no manuseio e são afiadas e finas, perfeitas para detalhes mais delicados.

Rosas de tomate



✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Tomates
- Faca afiada

Rosas de tomate parecem complicadas, mas são relativamente fáceis de fazer. Coloque uma rosa como adorno em um prato de canapés ou, para dar mais efeito, use duas ou três.

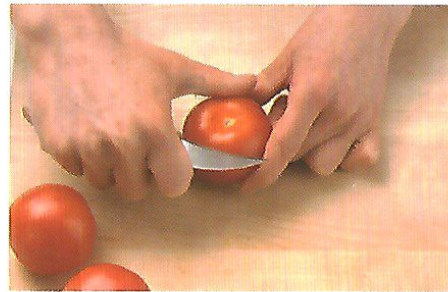
APRESENTAÇÃO



Canapés de carne grelhada e parmesão, guarnecidos com folhas de rúcula e rosas de tomate.

→ DICA

- As rosas podem ser conservadas por até 24 horas na geladeira. Cubra o prato com papel-toalha úmido, coloque as rosas e cubra com filme plástico.



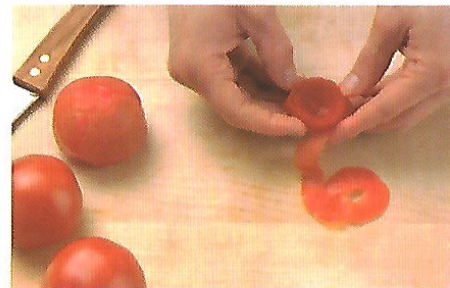
1 Selecione um tomate firme sem partes amassadas e corte uma fatia do fundo sem deixar que ela se separe do restante. Isso vai formar um disco que servirá como base para a rosa. Deixe um pedaço de 1 cm de largura ainda preso ao tomate. Comece a descascar por essa parte.



2 Descasque com firmeza e precisão, formando uma espiral. Segure o tomate próximo à tábua de cortar para que o peso da casca já retirada não a separe do restante do tomate.



3 Continue cortando com as mãos firmes, verificando sempre o caminho que a faca percorre, em cima e embaixo. Ao chegar à parte superior do tomate, você terá uma tira longa e uniforme.



4 Pegue a ponta da tira da casca e gire em torno dela mesma, apertando levemente. Apoie a rosa que se formou no disco de tomate cortado no início.

Rosa de rabanete



✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Rabanete
- Faca de tornear legumes
- Tigela de água com cubos de gelo

A rosa de rabanete é o ornamento tradicional para canapés ou pratos para *buffet*. Embora sejam razoavelmente simples de criar, os resultados irão variar de acordo com o tamanho do rabanete.

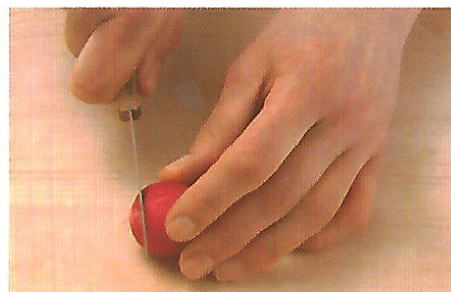
APRESENTAÇÃO

Aquí, uma rosa feita com rabanete dá o toque final em uma travessa de *blinis* de carne com raiz-forte, guarnecidos com uma folha de salsa lisa e salpicados com pimenta-do-reino.



→ DICA

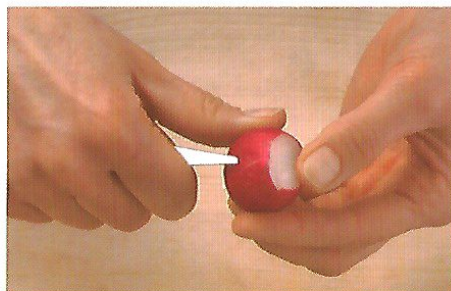
- Para legumes esculpidos, você vai perceber que um conjunto de utensílios para esculpir é indispensável. Eles são vendidos em lojas especializadas em equipamentos para cozinha.



1 Escolha um rabanete grande, firme e fresco. Corte e retire a parte do fundo para que ele possa ficar apoiado no prato.



2 Com a faca para esculpir, comece o primeiro corte no meio do rabanete. Insira a faca sem atravessar o legume. Isso irá formar a primeira pétala externa.



3 Gire o rabanete lateralmente e use a ponta da faca para talhar um semicírculo, tendo a inserção da primeira pétala como referência e formando a segunda pétala, que ficará presa na base do legume. Gire o rabanete cerca de um quarto de volta ou um terço (se for pequeno) e faça outra pétala. Trabalhe em volta de todo o rabanete. As pétalas externas são as únicas que possuem uma volta.



4 Faça a segunda camada de pétalas ligeiramente deslocada da primeira. Será preciso usar cortes verticais para formar as outras camadas de pétalas sem cortar totalmente até a base. Deixe em água gelada por pelo menos 30 minutos ou até servir.

Juliana de legumes



✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Seleção de vegetais
- Faca afiada ou descascador tipo *julienne*
- Palitos de dente
- Tigela de água com cubos de gelo

APRESENTAÇÃO

Prontas para guarnecer um prato principal, as cenouras e as rutabagas cortadas à juliana foram amarradas com cebolinhas, formando pequenos feixes. Para mais informações, veja nas pp. 74-75.



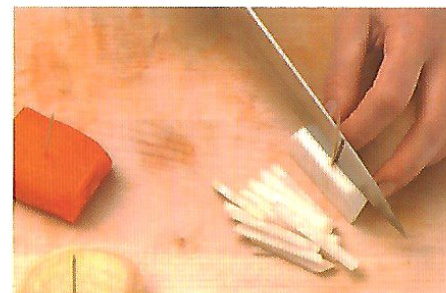
→ DICA

- Esse modo de cortar os legumes terá melhores resultados se a faca estiver bem afiada. Boas facas são parte essencial do conjunto de ferramentas do chef. Facas profissionais fazem cantos mais precisos e, consequentemente, dão o acabamento perfeito ao corte dos legumes.

“Juliana” é a tradução de *julienne*, palavra francesa que define vegetais cortados em tiras finas. Esse estilo resulta em legumes saborosos; o grande número de cortes significa que muito sabor é liberado ao cozinhar os legumes.



1 Corte os legumes em fatias de 0,5 cm. Segure-os firmemente, mantendo os dedos fora do alcance da faca. Utilize uma faca afiada para cortar em pedaços uniformes.



2 Faça uma pilha com algumas fatias e fixe-as usando um palito de dentes. Corte a pilha de legumes em palitos de 0,5 cm.



3 Opcionalmente, utilize um descascador tipo *julienne* para fazer pedaços iguais. Segure o descascador com firmeza na parte superior do legume. Mova para baixo aplicando pressão constante para cortar, mantendo o descascador em linha reta e os dedos longe da lâmina.



4 Branqueie os legumes cortados em água fervente, depois mergulhe imediatamente na tigela de água gelada. Reserve até que precisem ser reaquecidos (para servir) em água fervente. Escorra e use para decorar o prato desejado.

Espaguete de legumes



✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Seleção de legumes
- Faca afiada
- Descascador de legumes ou tipo *julienne*
- Tigela de água com cubos de gelo
- Óleo para fritar

OPÇÕES

Usamos abobrinhas, cenouras e nabo japonês em conserva, mas outros legumes também podem funcionar bem com esse método.

Experimente:

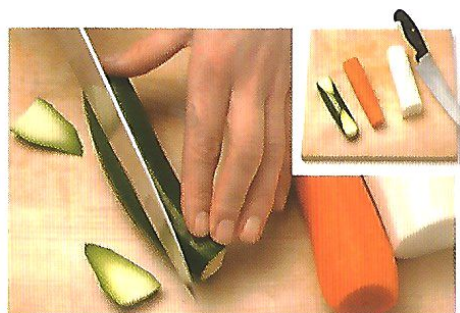
- Batata
- Batata-baroa (mandioquinha)
- Batata-doce

→ DICA

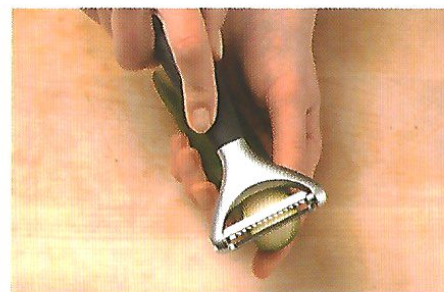


- Enquanto descasca, mantenha a pressão constante e o descascador reto. Corte cada camada de espaguete em sequência.

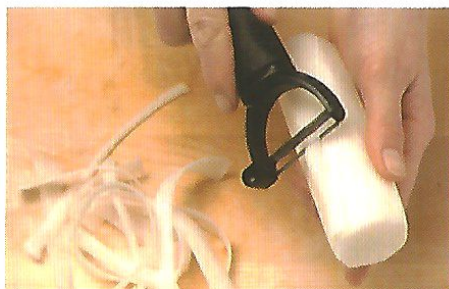
Bem parecida com a juliana de legumes, esta não é apenas uma forma atraente de apresentar os legumes, mas também a mais saborosa. A grande quantidade de cortes dos legumes produz muito sabor, complementando diversos pratos.



1 Primeiro, prepare os legumes. Apare cada um deles de forma que os lados fiquem uniformes e retos. É importante que eles estejam bem retos para começar o trabalho, para que seja fácil cortar o espaguete.



2 Se estiver usando um descascador tipo *julienne*, deixe-o alinhado à parte superior do legume que será cortado. Se começar de forma errada nesse estágio, as linhas não ficarão retas e o espaguete não ficará longo o suficiente.

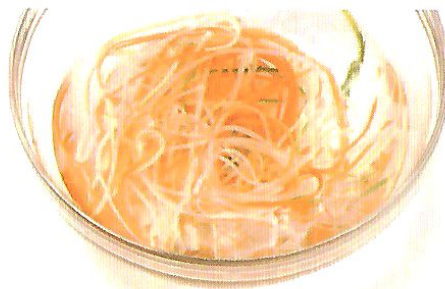


3 Se não tiver um descascador tipo *julienne* disponível, é possível usar um descascador comum para fazer tiras longas. Certifique-se de que o descascador esteja reto na parte superior do corte para que as tiras fiquem longas, retas e uniformes.

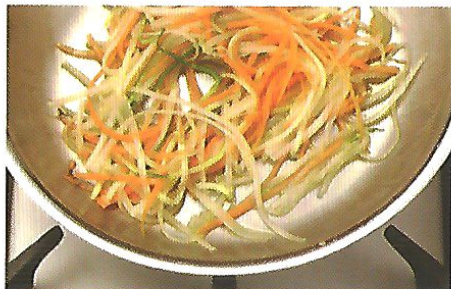


4 Quando as tiras estiverem prontas, branqueie mergulhando em água fervente com sal por 30 segundos. Isso ajudará a conservar as cores brilhantes dos legumes. Escorra bem.

APRESENTAÇÃO



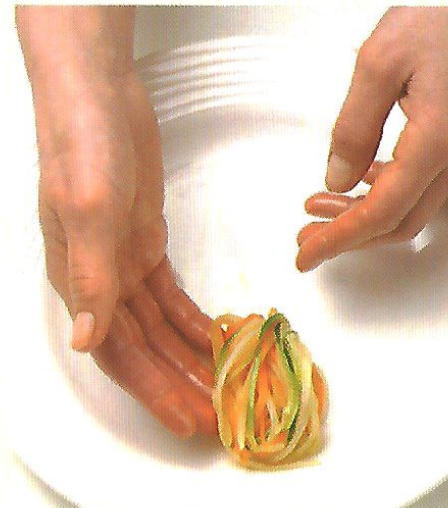
5 Tenha uma tigela de água gelada à mão e coloque os legumes escorridos diretamente nela.



6 Ao servir, aqueça um pouco de óleo em fogo médio e salteie os legumes até que estejam aromáticos e tenros. Certifique-se de não superaquecer os legumes ou eles perderão a cor.



1 Para uma apresentação elegante, faça rolos com o espaguete de legumes. Depois de refogá-los, assim que estiverem frios o bastante para serem manuseados, trabalhe rapidamente pegando um punhado de tiras e alinhando-as sobre a palma da mão. Enrole de forma que as pontas fiquem por baixo e a parte de cima tenha cores variadas.



2 Quando o arranjo estiver pronto, coloque o espaguete de legumes cuidadosamente no prato. Use o rolinho de espaguete como elemento decorativo para acompanhar ou como uma cama em que o item principal possa ser colocado.



Fatias suculentas de cordeiro frito são dispostas sobre o espaguete de legumes, regadas com molho de estragão e creme de leite e decoradas com ramos de tomilho fresco.

Arranjo de minilegumes



✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Seleção de minilegumes
- Faca afiada
- Tigela de água com cubos de gelo

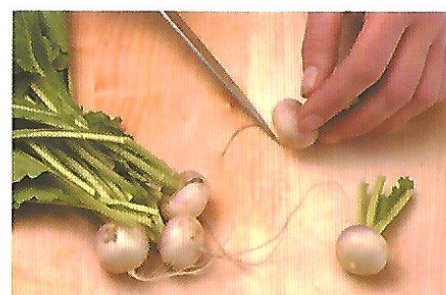
Se tiver um fornecedor de minilegumes na região ou se você mesmo os cultiva, esta é uma bela maneira de apresentá-los. O resultado é uma linda composição de diferentes formas e cores.

APRESENTAÇÃO

Versáteis miniaturas de erva-doce, repolho roxo e abóbora são usadas para adornar o prato com sabores primaveris.



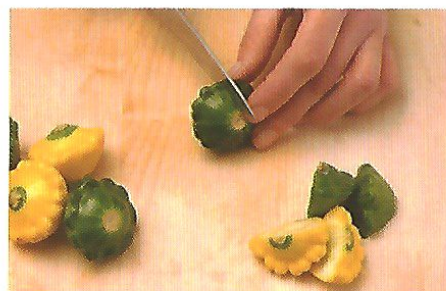
1 Primeiro, mergulhe os legumes em água fria para limpá-los. Nesse estágio, mantenha as folhagens.



2 Apare qualquer raiz ou fibra. Corte as folhas bem perto da base, deixando as que forem finas e crespas e o tufo de folhas verdes no topo – isso fará parte da apresentação.



3 Se for usar minicenouras, será necessário mais cuidados. Utilize lâ de aço para, cuidadosamente, retirar partes mais duras da casca. Depois de limpas, corte as cenouras e os nabos em metades.



4 Corte as miniabóboras ao meio para expor seu interior branco, formando contraste com as cascas coloridas. Para servir, branqueie ligeiramente os legumes em água fervente, tendo cuidado extra com as folhas da parte superior. Mergulhe imediatamente em água gelada para preservar as folhinhas verdes. Escorra e organize em um prato, como mostrado aqui.

→ DICA

- Limpe com cuidado a parte superior dos legumes para remover quaisquer resquícios de terra, mas sem prejudicar a textura.

Legumes torneados



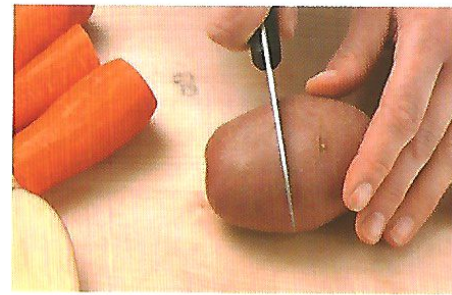
✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Legumes escolhidos
- Faca afiada
- Faca para torneare ou descascar

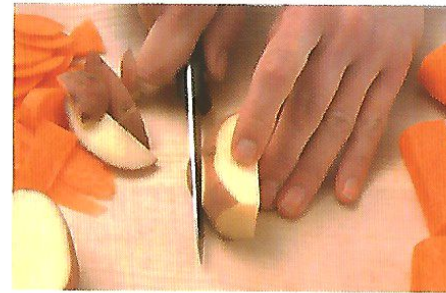
Uma forma clássica de apresentar legumes, esta é uma oportunidade para mostrar sua habilidade com facas – mas tente não ser muito perfeccionista ou cortará os legumes até não sobrar quase nada.

APRESENTAÇÃO

A técnica de torneare é uma maneira clássica de incrementar o acompanhamento preparado com legumes. Eles ficarão ainda melhores servidos com carnes assadas.



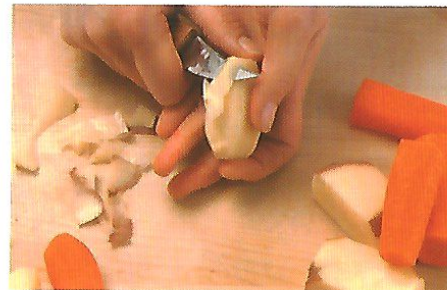
1 Limpe os legumes. Não é preciso descascar nessa etapa do preparo. Aqui, escolhemos cenouras e batatas. Se estiver usando batatas, antes de começar, divida cada uma delas ao meio.



2 Transforme o legume em um bloco, cortando todas as partes curvas. Apare as cenouras ou abobrinhas para formar paralelepípedos uniformes.



3 Comece cortando pela parte superior em forma de meia-lua, fazendo uma curva no meio e afunilando nas pontas. Gire e faça outro corte em meia-lua. Não se apresse e observe com cuidado enquanto trabalha para obter um formato uniforme.



4 Continue girando e cortando em torno do legume em formato de amêndoa. Ele deve ficar mais estreito e quadrado em cada extremidade, mas arredondado no meio. Repita com os outros legumes. Cozinhe-os usando o método desejado e sirva imediatamente.

→ DICA

- Ao torneare os legumes, você se sentirá tentado a continuar cortando para acertar a forma e dar a eles mais simetria. Tente resistir ou o resultado será um exemplar muito fino.

Feixes de legumes



✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Vagens
- Faca afiada
- Tigela de água com cubos de gelo
- *Prosciutto*
- Filme plástico
- Peneira

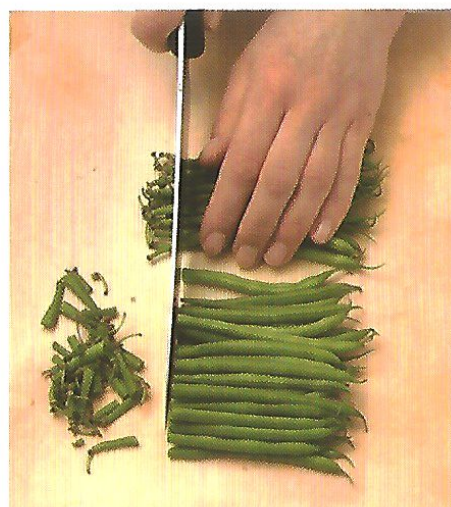
OPÇÕES

- Ervilhas tortas
- Vagens
- Aspargos

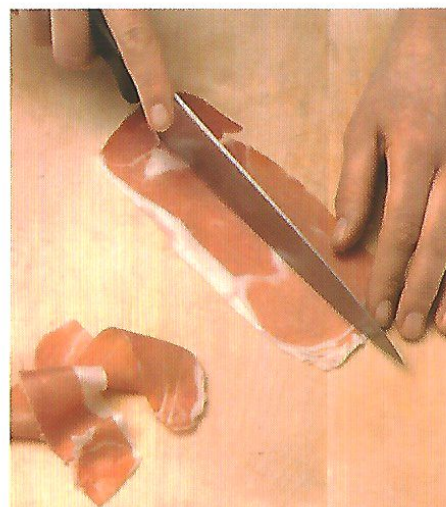
→ DICAS

- Extremamente simples de juntar, estes feixes podem ser preparados antes que os convidados cheguem e cozidos em poucos minutos.
- Como substituição para o presunto defumado ou de Parma, enrole os feixes com cebolinhas, ervas ou fatias de omelete.

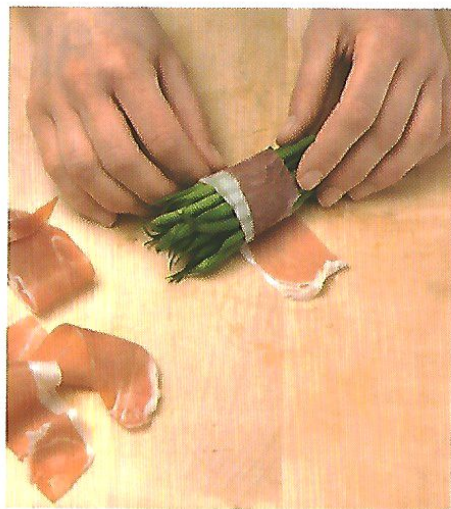
Para uma apresentação de legumes simples mas elegante, embale-os formando feixes perfeitos. As vagens são muito indicadas para esse tipo de preparo e, se envoltas com presunto, tornam-se elemento decorativo no prato.



1 Para preparar as vagens, retire seus talos e corte-as em tamanhos iguais. Para isso, junte um punhado de vagens e corte todas ao mesmo tempo. Utilize esta primeira porção como modelo para a seguinte, para que todas as vagens fiquem com o mesmo tamanho.



2 Para deixá-las macias, branqueie as vagens rapidamente em água fervente com sal, por 30 segundos. Em seguida, mergulhe-as em água gelada para preservar a cor e a textura. Depois, pegue as fatias de *prosciutto* e corte em tiras com a mesma largura.

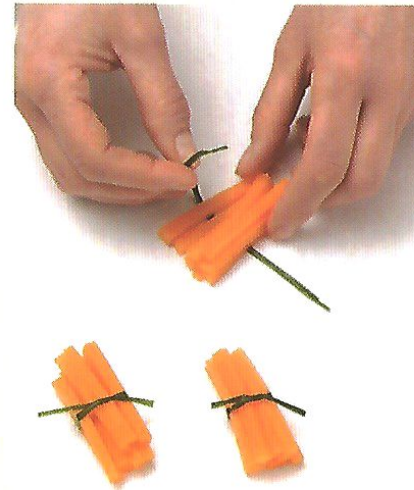


3 Enrole uma tira de *prosciutto* bem firme em volta de uma porção já preparada de vagem. Depois, envolva cada um dos feixes firmemente com filme plástico. Eles podem ser mantidos assim na geladeira até o momento de servir.



4 Para servir, reaqueça os feixes em uma peneira sobre água fervente por 1 minuto. Retire do calor e desembrulhe antes de levar à mesa.

APRESENTAÇÃO



Para uma graciosa apresentação com cenouras, corte-as em palitos (veja na p. 69). Branqueie rapidamente os palitos de cenoura e as cebolinhas em água fervente e, em seguida, mergulhe-os em água gelada. Enrole uma tira de cebolinha em cada feixe e amarre as pontas. Embrulhe em filme plástico e reaqueça antes de servir (veja o passo 4). Amarras com cebolinhas produzem um ótimo contraste de cores com cenouras, mas podem ser usadas com diversos legumes ou como alternativa vegetariana ao *prosciutto*.

Um frango assado simples é apresentado sobre *tagliatelle* de espinafre na manteiga, com tomates-cereja tostados e feixes de vagem.



Cama de vegetais



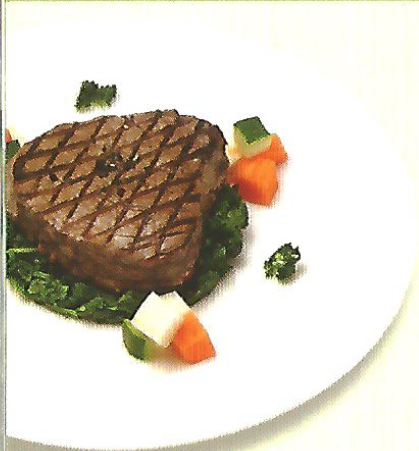
✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Espinafre
- Pano para queijo
- Aro para musse de 10 cm
- Seleção de raízes
- Faca afiada

OPÇÕES

- Pimentões assados
- Batatas
- Pepino para uma apresentação de prato frio

APRESENTAÇÃO



O filé grelhado é apresentado em uma cama de espinafre, guarnecido com cubos de cenoura, abobrinha e nabo e com ramos de salsa fritos.

Esta clássica apresentação com vegetais é eficaz quando servida sob bifes ou postas para que os vegetais recebam o sabor dos sucos do cozimento. Apresentações de alimentos frios, servidos sobre uma cama de pepinos ou abobrinhas descascadas e fatiadas também são excelentes.



Para apresentação com espinafre

1 Cozinhe o espinafre em água salgada por 5 minutos ou até ficar bem tenro. Escorra bem e envolva com o pano para queijo. Esprema até retirar todo o líquido. Reserve.



2 Para servir, reaqueça o espinafre com manteiga em fogo baixo e tempere bem. Posicione um aro para musse no centro de um prato aquecido e use uma colher para colocar o espinafre dentro dele. Nivle o conteúdo, retire o aro e coloque a carne ou o peixe sobre a cama que se formou. Decore como preferir.



Para legumes de raiz

1 Fatie os legumes bem finos. Aqui foram usadas cenouras, rutabagas e batatas cortadas na transversal em pedaços de 3 cm. Tempere e salteie os legumes na manteiga em fogo baixo, para preservar a cor.



2 Para servir, centralize o aro para musse em um prato aquecido e coloque os legumes salteados dentro dele. Retire o aro e complete colocando a carne ou o peixe sobre os legumes.

Bolinhas de legumes



Você vai precisar de:

- Seleção de legumes
- Descascador de legumes ou faca afiada
- Boleador
- Peneira
- Tigela de água com cubos de gelo

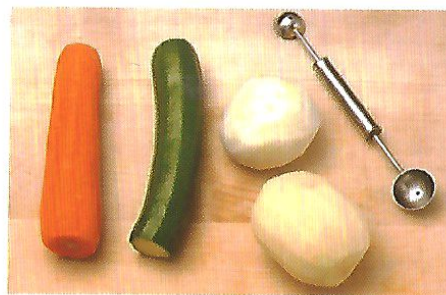
OPÇÕES

- Rutabaga
- Batata-doce
- Abóbora
- Batata
- Cercefi
- Beterraba

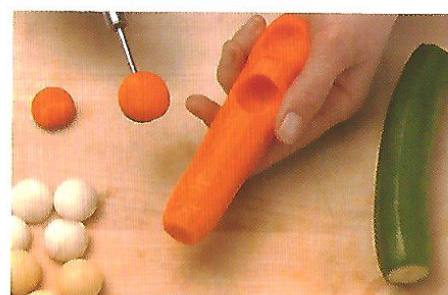
Experimente apresentar as bolinhas de legumes em uma cestinha de massa.

Você vai precisar de legumes frescos e firmes.

Cenouras mais velhas, por exemplo, tendem a ficar fibrosas na parte central e as cascas das abobrinhas grandes podem ficar duras.



1 Primeiro escolha uma seleção apropriada de legumes. Lave, descasque e apare todos eles, reservando as aparas para outros usos.



2 Com o boleador em uma das mãos e o legume na outra, pressione firmemente e insira o boleador o mais profundo possível, girando de modo uniforme para obter uma forma quase esférica. Talvez seja necessário praticar por uma ou duas vezes.

APRESENTAÇÃO



Aqui, decoramos lombo de cordeiro fatiado com bolinhas de cenoura, abobrinha, rutabaga e batata com molho de groselha vermelha e folhas de salsa lisa.



3 Cozinhe as bolinhas rapidamente em água fervente. Escorra assim que estiverem tenras.



4 Mergulhe imediatamente em água gelada para interromper o processo de cozimento. Isso vai preservar sua cor e textura. Para servir, reaqueça em água fervente e use para decorar o prato desejado.

Sorbet de legumes



✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Suco de legumes (veja na p. 56)
- Travessas refratárias
- Processador de alimentos ou espremedor de batatas
- Clara de 1 ovo
- Miniconcha ou boleador, ralador, mandoline ou copo para aperitivo

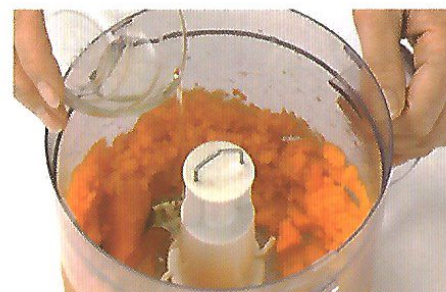
OPÇÕES

- Beterraba
- Batata-baroa (mandioquinha)
- Abóbora
- Tomate

Um legume comum, do dia a dia, adquire um novo sabor quando congelado e apresentado com outros itens. Transforme seu legume favorito em um *sorbet* para aguçar as papilas gustativas e estimular o paladar.



1 Siga os passos 1 e 2 da p. 56 para fazer um suco de legumes. Despeje o suco frio em uma travessa refratária até ficar com 0,5 cm de profundidade. Tampe bem e congele durante toda a noite ou até endurecer.



2 Processe o suco congelado até ficar bem triturado. Acrescente a clara e continue batendo até ficar homogêneo.

→ DICAS

- Para o máximo de efeito, sirva o *sorbet* com pratos preparados com os mesmos legumes – por exemplo, experimente combinar *sorbet* de cenoura com cenouras fritas.



3 Coloque a mistura processada em um recipiente que possa ser levado ao freezer, até atingir 3 cm de profundidade ou o suficiente para o tamanho da concha ou do boleador.



4 Acerte e nivele bem a superfície e congele até ficar sólido. Depois de pronto, o *sorbet* pode ser usado de diversas maneiras na apresentação de pratos (veja ao lado).

BOLINHAS DE SORBET



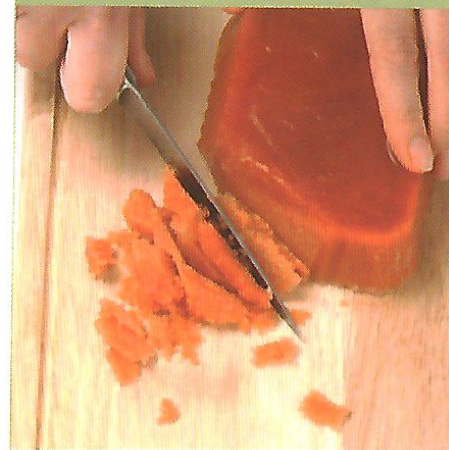
Esta é a maneira mais popular e versátil de apresentar o *sorbet*. Para servir as bolinhas, faça esferas uniformes com a miniconcha, limpando-a depois de cada retirada. Talvez você precise praticar para obter bolinhas bem redondas. Depois de retirá-las, coloque-as em um prato e congele por até 2 horas ou o tempo necessário. Sirva como acompanhamento ao prato principal ou para neutralizar o paladar entre os diferentes pratos de uma refeição.

EM COPOS PARA APERITIVO

Para um modo contemporâneo de usar o *sorbet* na apresentação de um prato, raspe-o em lascas usando um mandoline ou um ralador e coloque em copos para aperitivo. Deixe no congelador até o momento de servir.



EM LASCAS



Para lascas mais espessas e irregulares, desenforme o purê congelado em uma bandeja ou tábua de cortar e raspe com uma faca afiada, mantendo os dedos fora do alcance da lâmina. Estas lascas saborosas e crocantes são ótimas para acrescentar textura ao seu prato favorito. Coloque sobre wafers ou use para desenhar uma linha decorativa ao longo das bordas do prato. Também podem ser empilhadas dentro de copos para aperitivo, produzindo uma apresentação contemporânea de *sorbet* para refrescar o paladar.

Espumas condimentadas



✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 100 g de espinafre
- Processador de alimentos ou *mixer*
- Pano de queijo
- Jarra medidora
- 1 colher (sopa) de lecitina de soja em grãos
- Espumador de leite

OPÇÕES

O sabor do espinafre é bastante versátil, mas o manjeriço, a salsa e outras ervas verdes suculentas podem ser preparadas da mesma maneira.

→ DICAS

- A lecitina de soja pode ser facilmente encontrada em lojas de alimentos naturais.
- Leguminosas são frequentemente usadas em líquidos espumantes condimentados, pois possuem bastante amido e produzem uma boa espuma, que manterá sua forma por tempo suficiente para ser servida. O azeite de oliva extravirgem aromatizado também é um ótimo condimento.
- Em geral, os sabores sutis tendem a funcionar melhor do que os mais fortes, combinando com a natureza delicada da textura da espuma.

Líquidos espumantes conservam a essência do sabor do alimento escolhido. O sabor deve ser razoavelmente forte por causa da pequena quantidade usada, mas precisa ter a textura leve para não interferir no aspecto final da espuma.



1 Cozinhe o espinafre em água fervente por 2 minutos em fogo brando. Escorra bem. Misture no processador de alimentos ou com um *mixer*. Coloque o pano para queijo sobre uma tigela, despeje o espinafre no centro e esprema para extrair o suco.



2 Meça os grãos de lecitina de soja. Despeje o suco de espinafre no copo do espumador de leite.



3 Junte a lecitina com o suco. Bata bem e reserve por cerca de 30 minutos ou até que os grãos tenham se dissolvido. Bata novamente.



4 Dez minutos antes de servir, aqueça lentamente o líquido numa panela até quase levantar fervura. É quando a superfície se altera ligeiramente e começa a borbulhar. As bordas podem começar a subir, como se o líquido estivesse prestes a ferver. Nesse ponto, encaixe a tampa do espumador e bombeie vigorosamente para cima e para baixo. Você vai sentir a textura se modificando. Deixe descansar por até 5 minutos. Coloque a espuma da superfície no prato.

APRESENTAÇÃO

Uma faixa de espuma de espinafre e manjerição é servida com fatias de frango recheado com tomates secos sobre uma cama de purê de pimentão vermelho. Para a receita geral de purê de vegetais, veja nas pp. 162-163.



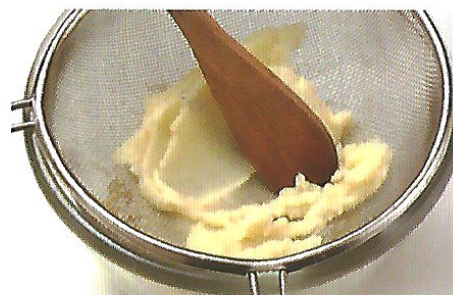
Torre de batatas



VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Batatas amassadas
- Peneira
- Manteiga para untar
- Aro para musse ou similar com 2-3 cm de profundidade, 8-10 cm de largura
- Assadeiras
- Papel-manteiga
- Espátula de silicone

Uma forma sofisticada de apresentação com batatas amassadas, a torre pode ser servida com um molho picante ou legumes de texturas contrastantes, como repolho cortado à *chiffonade*, ou acompanhada de uma carne saborosa.



1 Amasse a batata usando o método desejado. Passe a batata por uma peneira para obter o resultado mais homogêneo possível.

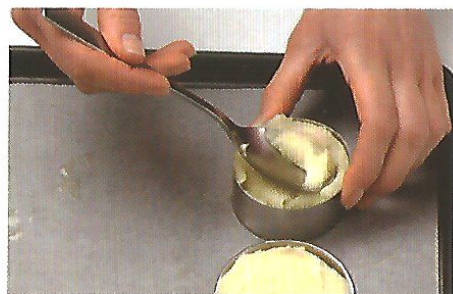


2 Unte bem a parte interna do aro para musse usando manteiga derretida. Forre uma assadeira com papel-manteiga e disponha os aros sobre ela.

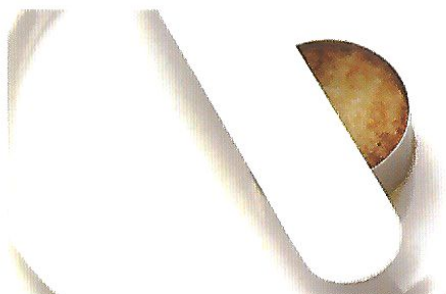
APRESENTAÇÃO



Peito de frango recheado servido com vinho tinto reduzido e acompanhado de uma saborosa e dourada torre de batatas, repolho à *chiffonade* (fatiado fino) e um ramo de cerefólio.



3 Coloque a batata no interior dos aros e nivele a superfície. Asse por 20 minutos a 200°C ou até dourar.



4 Para desenformar, retire os aros de assadeira com a ajuda de uma espátula reta e vire em um prato para servir. Remova o aro com cuidado, pois estará quente. Sirva em seguida.

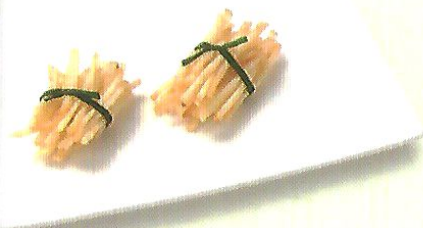
Batatas palito



✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Batatas
- Faca afiada
- Mandoline ou faca de legumes bem afiada
- Bandeja para preparo
- Sal
- Papel-toalha
- Escumadeira de arame
- Óleo para fritar

APRESENTAÇÃO



Prontas para decorar um prato principal, estas deliciosas batatas palito são unidas por cebolinhas formando pequenos feixes.

Coloque mais vida nas batatas servidas no dia a dia, acrescentando textura e sabor ao prato com batatas fritas no estilo palito. Você pode prepará-las com antecedência ou apenas momentos antes de servir. Sirva-as soltas ou amarradas em feixes (veja na p. 75).



1 Descasque e corte as batatas em tamanhos iguais e utilize o mandoline para cortá-las em palitos finos. Se não tiver um disponível, use uma faca.



2 Espalhe as batatas sobre uma bandeja para preparo e polvilhe sal. Reserve por 10 minutos.



3 Enxágue as batatas salgadas com água, escorra e espalhe sobre papel-toalha para secar.



4 Aqueça o óleo em temperatura adequada para fritar. Para testar, coloque um palito de batata no óleo. Ele deve chiar e a batata, boiar. Se a temperatura ainda não estiver alta o bastante, as batatas ficarão encharcadas, por isso seja paciente. Frite em porções até ficarem douradas. Com a escumadeira, retire do óleo e coloque-as no forno para que não esfriem.

Espiraais de batata



✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Batatas – escolha as que tenham até 8 cm na parte mais larga. Se forem maiores, corte-as antes de fazer as espirais ou será difícil retirar a espiral depois de cortada.
- Fatiador espiral para batatas
- Escumadeira de arame
- Óleo para fritar
- Papel-toalha

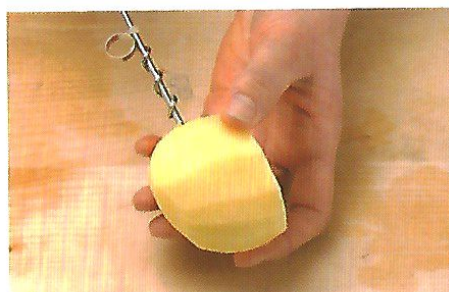
OPÇÕES

- Raiz de aipo
- Rutabaga

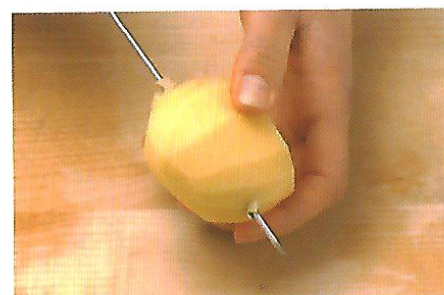
→ DICA

- O segredo para obter espirais perfeitas é usar pressão firme e uniforme quando inserir o fatiador na batata. No momento de retirar a espiral, segure as duas extremidades firmemente para que ela se movimente por igual e não parta.

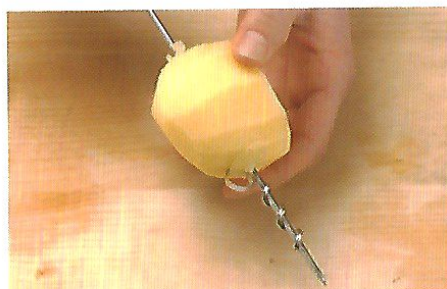
As espirais são formas divertidas de apresentar batatas. Elas fritam rapidamente e, com certeza, vão encantar convidados de todas as idades. Você vai precisar de um fatiador espiral, que pode ser adquirido em uma loja especializada em equipamentos para cozinha.



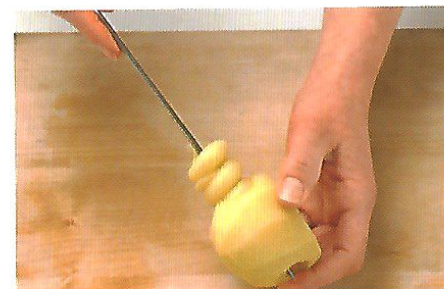
1 Insira o fatiador espiral pela parte central de uma batata lavada e descascada, mantendo a mesma distância de cada lado da batata.



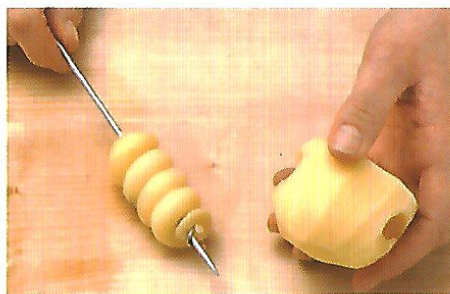
2 Pressione com firmeza e comece a girar o fatiador através da batata.



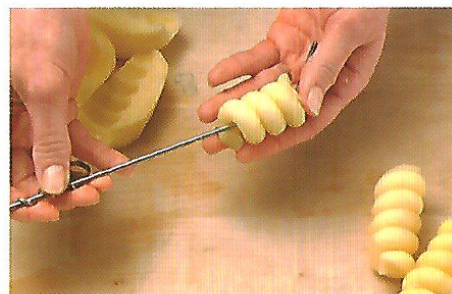
3 Continue girando até que a argola da espiral apareça do outro lado da batata. Mantenha pressão constante e a mão firme o tempo todo.



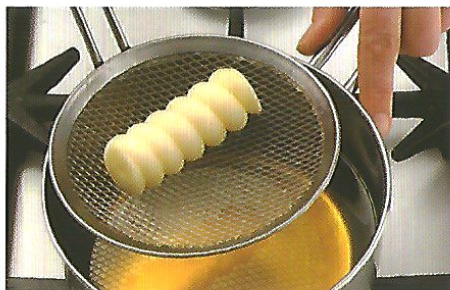
4 Para retirar a espiral, segure a batata de maneira firme com uma das mãos e o espeto com a outra. Gire a batata em volta do fatiador usando a argola para manter a espiral imóvel.



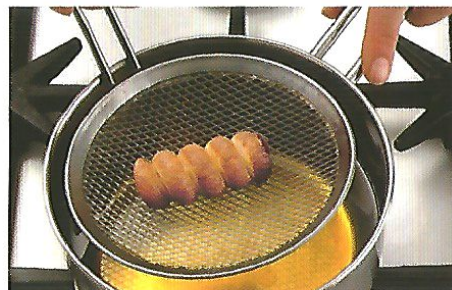
5 Com cuidado, puxe o fatiador e separe a espiral do restante da batata.



6 Empurre a argola e remova a espiral do espeto com cuidado para que ela não se estrague.



7 Encha uma frigideira, com cerca de 7 cm de profundidade, com óleo de milho ou outro adequado para fritar e aqueça. Para verificar se o óleo está na temperatura ideal, mergulhe uma espiral na panela usando a escumadeira. Se estiver no ponto, ela ficará dourada.



8 Frite o restante das espirais por cerca de 3 minutos ou até dourar e ficar cozida por dentro. Escorra usando bastante papel-toalha. Reserve as espirais quentes colocando-as no forno aquecido a 100°C enquanto fritar as restantes. Tempere antes de servir.

APRESENTAÇÃO

Espiraís de batata deixam um prato vegetariano de cebola roxa e pimentão vermelho tostados mais interessante, servido com molho de cogumelos e decorado com brotos de ervilha.



Bombom de foie gras



✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Duas batatas
- Faca afiada e descascador tipo *julienne*
- Sal
- Papel-toalha
- Óleo para fritar
- Difusor de chá
- *Foie gras*, para o recheio

OPÇÕES PARA O RECHEIO

- *Duxelles* de cogumelos selvagens
- Crustáceos

APRESENTAÇÃO

O filé é servido sobre uma base de batatas *rösti*, decorado com salsa lisa e apresentado com um bombom de *foie gras*.



→ DICA

- Certifique-se de que o óleo não esteja muito quente, apenas o suficiente para ser manuseado com segurança, e não utilize muita quantidade. Se estiver preocupado com a segurança, use uma pinça para segurar o difusor.

O bombom de *foie gras* é uma ótima maneira de dar um toque final especial ao prato. As batatas fritas crocantes acrescentam outra camada de textura ao prato, enquanto a casca feita com batata preserva o sabor do recheio.



1 Use o descascador tipo *julienne* para cortar as batatas em tiras bem finas, com cerca de 2 a 3 mm de largura. Opcionalmente, use uma faca afiada para cortar a batata em fatias. Segure firme uma pilha de fatias e corte em tiras iguais.



2 Em uma tigela pequena, misture a batata com 1 colher (chá) de sal e reserve por 15 minutos para amaciar. Escorra e enxágue. Esprema todo o excesso de água da batata e seque com papel-toalha.



3 Forre uma camada de tirinhas de batata no fundo do difusor de chá. Coloque um pequeno cubo de *foie gras* no centro e cubra com tirinhas de batata, formando um bombom. Antes de fritar, prepare o papel-toalha para escorrer os bombons.



4 Aqueça o óleo em temperatura adequada para fritar. Teste mergulhando algumas tirinhas de batata. Se chiarem e logo ficarem douradas, o óleo estará no ponto. Segure o difusor e frite até o conteúdo ficar dourado e crocante. Cuidado com o óleo quente. Escorra no papel-toalha e repita os passos 3 e 4 para preparar o restante dos bombons.

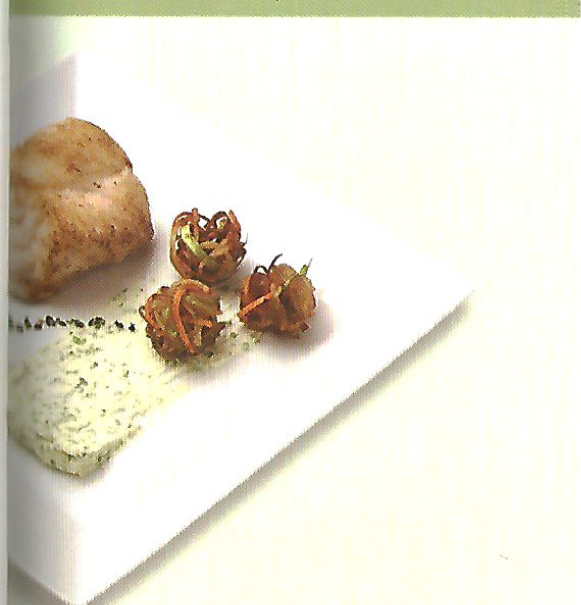
Tiras de legumes



✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Alho-poró, batatas e cenouras
- Cutelo chinês ou faca afiada
- Sal
- Papel-toalha
- Difusor de chá
- Óleo para fritar

APRESENTAÇÃO



O filé de bacalhau é frito até dourar e servido com sementes de gergelim preto e tiras de legumes fritos com uma pincelada de *crême fraîche* de alcaparras.

Esta técnica emprega bem o uso do difusor de chá. As lindas e saborosas esferas coloridas são uma maneira fácil de enriquecer uma ampla gama de pratos e de acrescentar uma bela forma gráfica a eles.



1 Corte o alho-poró, as batatas e as cenouras em tiras finas usando o cutelo ou uma faca afiada.



2 Junte os legumes cortados em uma tigela grande e acrescente 1 colher (chá) de sal. Misture bem e reserve por 10 minutos. Enxágue e escorra bem. Seque com um pano de cozinha limpo ou papel-toalha.



3 Pegue montinhos de legumes, assegurando-se de que as tiras estejam variadas. Coloque dentro do difusor de chá e feche.



4 Quando o óleo para fritar estiver na temperatura ideal (veja na p. 83, passo 4), afunde o difusor de chá e deixe por cerca de 30 segundos ou até que os legumes estejam dourados. Escorra em papel-toalha. Sirva quente.

Treliça de batata frita



✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

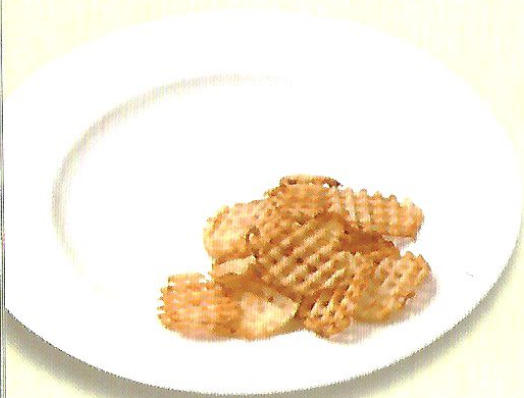
- Batatas
- Faca afiada
- Fatiador ondulado
- Óleo para fritar
- Escumadeira de arame
- Papel-toalha

OPÇÕES

- Raiz de aipo

APRESENTAÇÃO

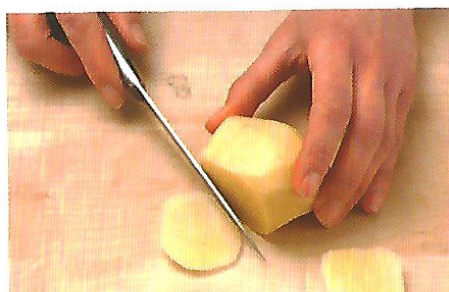
Fritas crocantes e douradas são um acompanhamento atraente e saboroso para muitos pratos, em especial aqueles que levam molhos.



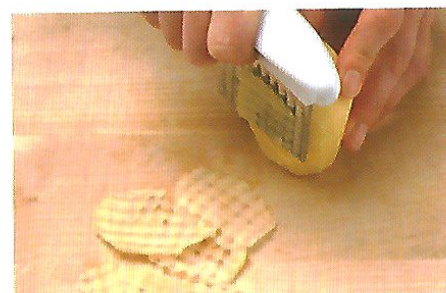
→ DICA

- Alguns fatiadores possuem a parte cortante em formato diagonal; certifique-se de adquirir a variedade com a parte cortante horizontal, pois ela será mais fácil de manusear.

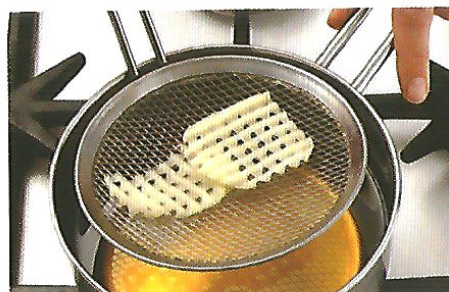
Extravagantes, essas batatas fritas com desenho entrelaçado são ideais para acompanhar molhos aveludados. Elas tornam a apresentação do prato extremamente atrativa, perfeita para impressionar os convidados.



1 Corte os lados arredondados das batatas deixando-as quadradas. Se não ficarem quadradas, elas não darão certo.



2 Corte um lado usando o fatiador. Descarte a primeira fatia. Vire a batata em 90°, para que o primeiro lado cortado fique na horizontal. Faça outro corte. Continue cortando da mesma maneira, girando a batata em 90° após cada fatia.



3 Aqueça uma frigideira com óleo até atingir a temperatura para fritar, faça o teste com um pedaço de batata. Ele deve dourar imediatamente. Quando estiver na temperatura ideal, utilize a escumadeira para colocar as batatas no óleo.



4 Frite as batatas e escorra colocando sobre papel-toalha. Sirva ainda mornas.

Torres verdes



✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Couve-lombarda
- Papel-toalha
- Filme plástico

OPÇÕES

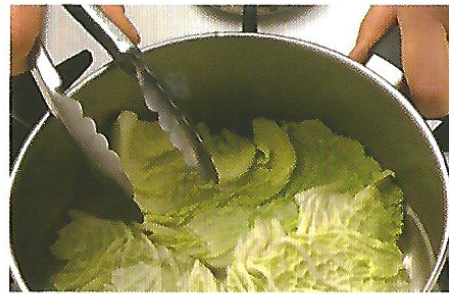
- Couve ou qualquer outra folha verde firme

APRESENTAÇÃO

Aqui, um guisado de vitela de cordeiro é servido com torres verdes e um pequeno feixe de cenouras cortadas à juliana.



Essas torres são uma maneira surpreendente de apresentar folhas verdes. O segredo para que fiquem perfeitas é enrolar firme as folhas escolhidas.



1 Cozinhe as folhas de couve-lombarda em água fervente com sal por 5 minutos ou até que estejam bem tenras. Ou cozinhe as folhas no vapor pelo mesmo período, ou até ficarem tenras. Escorra e seque com papel-toalha para que não fiquem encharcadas.



2 Para preparar os rolos, abra um pedaço grande de filme plástico sobre a superfície de trabalho. Coloque três folhas de couve sobrepostas, deixando-as ligeiramente deslocadas, espalhadas em uma linha reta longa.



3 Enrole bem as folhas, pressionando-as para formar um cilindro. Para deixar o formato perfeito, vire as pontas enquanto enrola. Embulhe uma das pontas do plástico ao redor do rolo firmemente, puxando a outra extremidade bem esticada para firmá-lo. Continue a enrolar.



4 Finalize torcendo cada ponta do plástico que envolve o rolo. Torça outra vez de modo firme para fixar a forma do rolo e esprema o excesso de água. Resfrie até servir. Para reaquecer, cozinhe os rolinhos no vapor, envoltos no filme plástico. Escorra, retire o plástico e sirva imediatamente.

Cacho de tomates

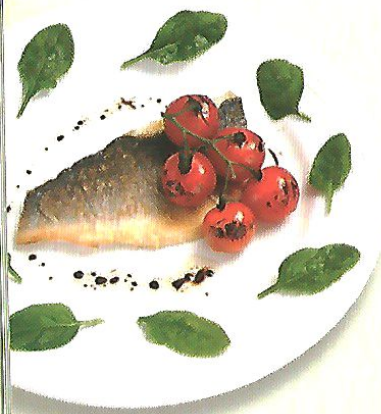


✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Tomates no cacho
- Assadeira
- Azeite de oliva
- Pincel culinário
- Maçarico culinário

OPÇÕES

- Pimentões
- Fatias de abobrinha
- Fatias de berinjela



Tomates tostados, servidos em cachos e guarnecidos com folhas de manjerição, que dão um lindo toque de cor ao robalo frito.

→ DICAS

- Guarde sempre o maçarico culinário em local seguro, onde não possa ser derrubado.
- O maçarico também pode ser usado em alguns tipos de frutas, como bananas e abacaxis, para ótimos ornamentos em sobremesas preparadas com sorvete.

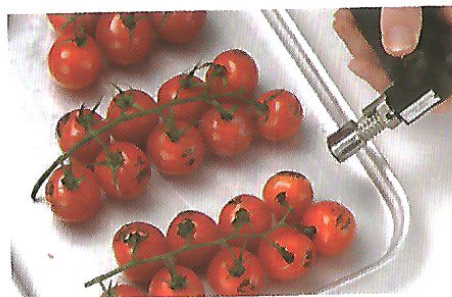
Tomates tostados transformam uma refeição casual em especial, deixando o prato interessante, além de dar um sabor extra a uma salada simples. Depois de dominar o uso do maçarico com segurança, tente usá-lo com diferentes vegetais.



1 Coloque os tomates na assadeira ou em outra superfície de trabalho. Despeje um pouco de azeite em uma xícara.



2 Pincele os tomates com o azeite, evitando os talos.



3 Ligue o maçarico, ajuste para gás alto e chama média e acenda. É necessário direcionar a chama para os tomates, com a ponta da parte azul, que é a mais quente, em contato com a pele dos tomates untada com azeite. Evite virar a chama para os talos, ou eles soltarão uma fuligem negra.



4 Quando apagar o maçarico, certifique-se de desligar o gás e baixar a chave da chama. Guarde-o em local seguro.



Decoração com frutas

Com suas cores naturais e surpreendentes e uma série de sabores maravilhosos, as frutas se prestam muito bem a qualquer tipo de ornamento. Uma decoração ou apresentação original no momento da sobremesa, em uma refeição, é sempre bem-vinda. Nas páginas a seguir, você encontrará várias ideias de apresentação de pratos. Utilizando uma gama de tons luminosos e texturas interessantes, essas técnicas são atraentes aos olhos e ao paladar.

Frutas desidratadas

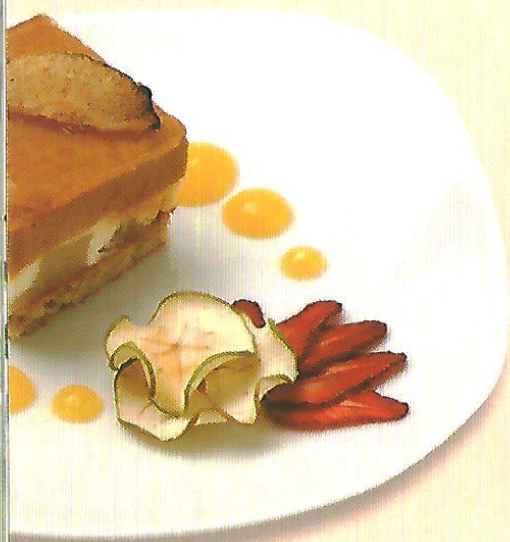


✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Maças e morangos
- Faca afiada
- Água acidulada (veja "Dica", na p. 100) e pincel culinário
- Assadeira
- Papel-manteiga

OPÇÕES

- Peras
- Damascos
- Figos



APRESENTAÇÃO

Maças e morangos desidratados acrescentam um toque final perfeito a sobremesas com frutas, decoradas com gotas de *coulis* de damasco.

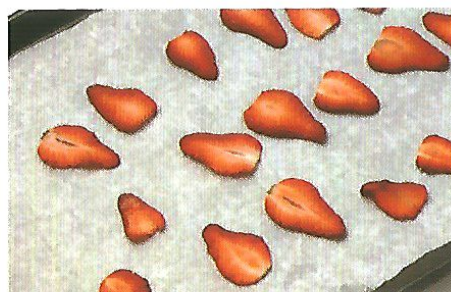
Para frutas desidratadas perfeitas é preciso ter bastante habilidade com o uso de facas. Para assegurar fatias com espessuras iguais, utilize um mandoline. É importante também que o forno esteja na temperatura ideal.



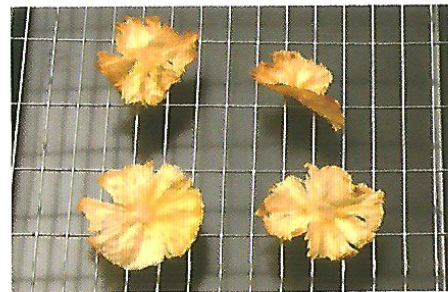
1 Selecione e limpe as maçãs e os morangos. Fatie as maçãs com espessura bem fina, como mostrado aqui. Fatie também os morangos, mas utilize apenas as fatias internas para preparar as frutas desidratadas.



2 Pincele cada fatia de maçã com água acidulada assim que for cortada para evitar que escureça.



3 Forre uma assadeira com papel-manteiga e espalhe as fatias de morangos e maçãs. Asse a 70°C por 20 minutos ou até que as frutas estejam secas, sem que tenham perdido a cor.



4 Depois de assadas, transfira as frutas para um aramado e deixe esfriar. Conserve por até uma semana em recipiente hermético, na geladeira. Para servir, sobreponha algumas fatias de maçã em uma das bordas do prato de sobremesa e, ao lado, arranje os morangos em forma de leque.

Espiraais cítricas



✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Limões-sicilianos e comuns, ou laranjas
- Raspador de frutas cítricas
- Calda de açúcar (veja na p. 164)
- *Hashi*, colher de pau ou objeto similar



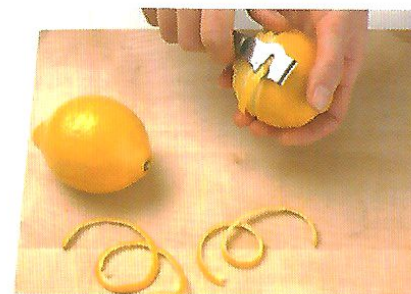
APRESENTAÇÃO

Espiraais de cascas de frutas cítricas fazem uma decoração divertida e elegante para bebidas, especialmente coquetéis. Varie o tamanho dos copos e a cor dos coquetéis para conferir graça à apresentação.

Coloque espirais cítricas na parte central de uma sobremesa para dar um toque de frescor e brilho. Elas são a decoração perfeita para sobremesas preparadas com frutas cítricas. Aqui, foram utilizadas para dar um tom divertido a uma bandeja de bebidas.



1 Umedeça os limões e as laranjas para que sua textura e sabor sejam preservados. Deixe-os em uma tigela com água, tampada, dentro da geladeira. Frutas cítricas também podem ser conservadas em água na temperatura ambiente em uma vasilha, mas troque a água diariamente.



2 Para fazer as espirais é preciso retirar uma longa tira da casca. Use um raspador de frutas do lado em que faz apenas um sulco e segure a fruta com firmeza, girando constantemente e pressionando por igual o raspador. Não tenha pressa, mas evite parar, pois isso pode romper a casca.



3 Leve a calda de açúcar ao fogo até começar a levantar fervura e, então, coloque as cascas de frutas. Cozinhe em fogo brando por pelo menos 10 minutos, até que a parte branca esteja transparente e a casca, macia.



4 Retire a panela do fogo. Quando estiverem frias o bastante para serem manuseadas, enrole as cascas em um *hashi* ou no cabo da colher de pau, como mostra a foto. Deixe esfriar e mantenha assim até o momento de usar.

Adorno de frutas cítricas



✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Limões-sicilianos e comuns
- Faca afiada ou para descascar
- Fôrmas de gelo
- Frigideira do tipo grelha
- Bandeja de metal
- Papel-manteiga
- Pano para queijo

Ao usar frutas cítricas na apresentação de pratos, você vai perceber que elas são bastante versáteis e podem ser preparadas de várias maneiras criativas, dando um toque de cor e sabor marcante e fresco a qualquer prato.



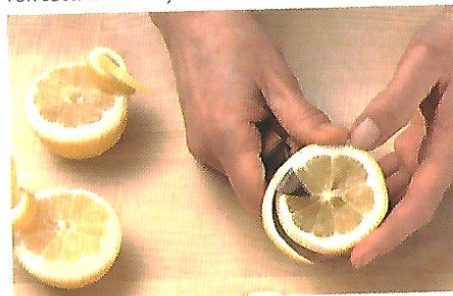
Cubos de gelo cítricos

Para fazer cubos de gelo cítricos, utilizados em bebidas, corte pequenos gomos de frutas cítricas e coloque em forminhas de gelo. Despeje água sobre eles e congele até que os cubos estejam prontos para gelar as bebidas refrescantes desejadas.



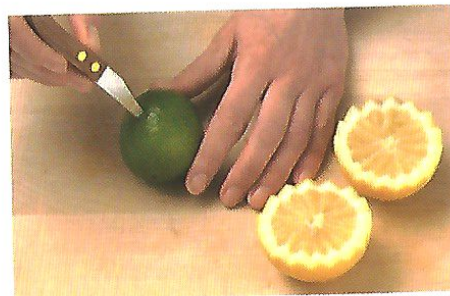
Fatias de limão

Corte o limão-siciliano ao meio. No lado cortado, faça um corte partindo do centro em direção à borda através do miolo. Cada metade do limão fará quatro fatias.



Frutas cítricas com uma espiral

Para servir lindas frutas cítricas cortadas ao meio, primeiro retire as sementes com a ponta de uma faca. Usando uma faca afiada, corte parte da casca em torno da fruta, deixando 1 cm sem descascar para segurar o que foi cortado. Por fim, enrole a casca formando um belo nó na borda da metade da fruta.



Flores cítricas

Com uma faca, faça uma linha imaginária em torno do centro da fruta. Insira a ponta da faca em direção ao centro e comece a cortar formando um desenho em zigue-zague. Siga a linha, mantendo a faca na direção do centro em cada corte. Quando o último encontrar o primeiro, separe as duas partes.



Frutas cítricas grelhadas

Para uma linda decoração com limão para pratos assados ou grelhados, preaqueça uma frigideira do tipo grelha ou churrasqueira e grelhe o lado cortado da metade do limão. Use as linhas para criar um padrão grelhado nas frutas.



Fatias de frutas cítricas congeladas

Para uma decoração simples, mas de estilo, corte algumas frutas cítricas em fatias iguais. Forre uma assadeira com papel-manteiga e disponha as fatias. Congele sem cobrir por pelo menos 8 horas ou durante uma noite. Use em até três dias.

APRESENTAÇÃO

Arranje as fatias de frutas cítricas congeladas de forma atraente, para decorar um *sorbet*. Aqui, fatias de limão são usadas com um *sorbet* de cassis.



APRESENTAÇÃO OPCIONAL



Limões envolvidos em pano para queijo

Esta é uma apresentação clássica, popular entre os convidados, pois não há sujeira ao espremer o limão sobre o prato principal. Apenas divida o limão ao meio e coloque-o, com a parte cortada para baixo, no centro de um pano para queijo de 20 cm. Una as extremidades e torça na parte superior do limão. Ao colocar no prato, vire a trouxinha de lado, para que ela não desate.



Aqui, um preparo clássico para o peixe à *la meunière* (passado na farinha temperada e frito na manteiga), decorado com limão embrulhado em tecido.

Frutas mergulhadas em chocolate

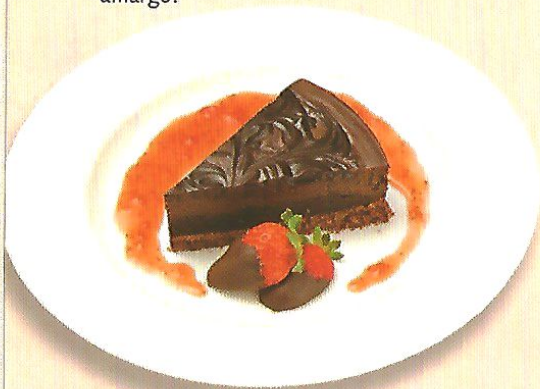


✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Frutas de sua preferência
- Pincel macio
- Chocolate amargo
- Tigela não metálica
- Garfo para banhar e aramado
- Papel-toalha ou bandeja para preparo

APRESENTAÇÃO

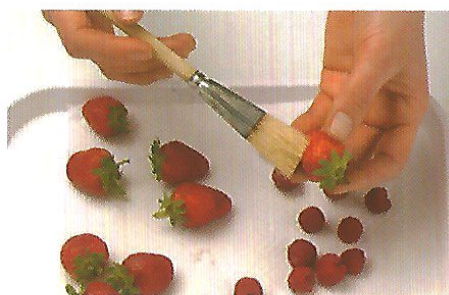
Uma deliciosa torta de chocolate é acompanhada de morangos mergulhados em suculento chocolate amargo.



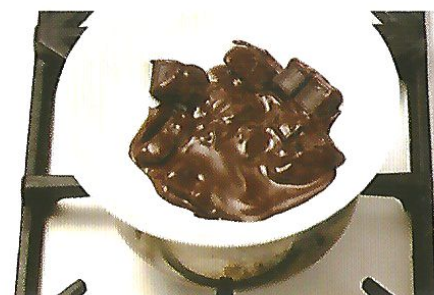
→ DICA

- O chocolate amargo é um tanto instável e precisa de bastante cuidado ao ser manuseado para evitar que talhe. Quando isso acontece, a gordura e os sólidos se separam e, embora ainda possa ser usado como ingrediente, não é apropriado para decoração. Para evitar que isso aconteça, não deixe que a temperatura do chocolate fique muito alta. A água deve estar apenas próxima do ponto de fervura, e use uma tigela não metálica. Mexa delicadamente.

Frutas mergulhadas em chocolate são as favoritas de todos os tempos, decorando um prato de sobremesa ou apresentadas como item central do prato. Elas também são um sucesso quando servidas como petiscos em coquetéis.



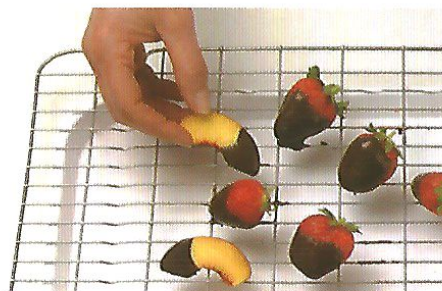
1 Selecione frutas frescas e firmes, como framboesas, morangos, mangas ou pêssegos. Utilize um pincel macio para retirar qualquer poeira ou fragmento. Deixe as folhinhas dos morangos e fatie as mangas e os pêssegos.



2 Derreta o chocolate em uma tigela não metálica sobre uma panela com água quase em ponto de fervura. Não deixe que a tigela toque a água ou fique muito quente, pois o chocolate pode talhar e se tornar instável.



3 Prenda uma fruta no garfo e mergulhe no chocolate. Cubra-a até a metade, deixando o restante da fruta à mostra.



4 Coloque o aramado sobre uma bandeja ou pedaço de papel-toalha para apara as gotas de chocolate e facilitar o trabalho de limpeza. Deite as frutas semicobertas sobre o aramado para escorrer e esfriar. Conserve em um recipiente hermético e utilize em até 24 horas.

Frutas carameladas



✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Calda de açúcar (veja nas pp. 164-165)
- Pincel culinário
- Frutas de sua preferência
- Garfo para banhar
- Aramado

APRESENTAÇÃO

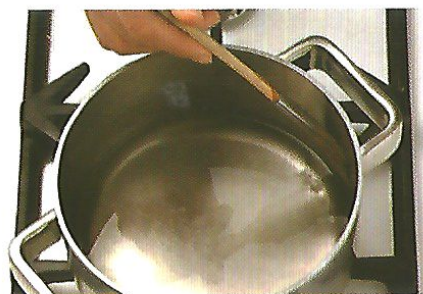
Camadas de massa folhada e creme, cobertas com morangos caramelados.



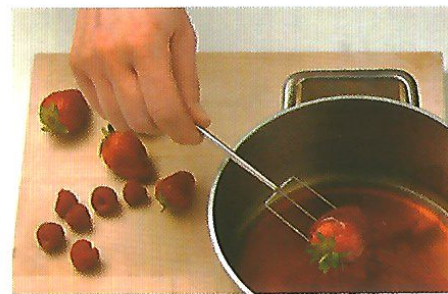
→ DICAS

- A temperatura do caramelo precisa ser regulada para que seja mais fácil trabalhar com ele. Se o caramelo endurecer e ficar difícil de manusear, leve ao fogo novamente por alguns instantes e pincele as bordas internas da panela com água quente até que fique líquido de novo. Esse procedimento pode ser repetido por três vezes antes de precisar ser descartado.
- Para cortar qualquer fio de caramelo indesejado, movimente a fruta para longe do calor da panela. Ao esfriar, ele endurece e fica fácil de cortar.

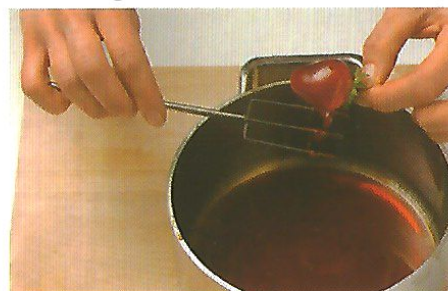
É divertido preparar o caramelo para mergulhar as frutas. Requer prática para garantir o sucesso – fazer com que o caramelo chegue à consistência perfeita pode ser complicado –, mas é gratificante depois que se adquire a técnica.



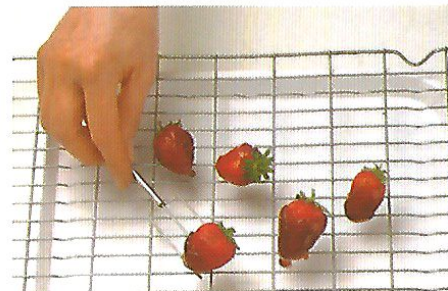
1 Aqueça a calda em fogo médio usando uma panela de fundo reforçado. Utilize o pincel mergulhado em água morna para retirar cristais de açúcar das laterais da panela, pois eles podem estragar a calda. Aqueça até atingir o ponto de caramelo (veja na p. 134) e depois retire do fogo.



2 Prenda com o garfo um morango limpo e seco e mergulhe-o no caramelo, até a metade, deixando a parte superior exposta. Enquanto tira o morango da panela, fios de açúcar vão se formar. Para retirar o morango do garfo, segure-o na parte em que estão as folhas.



3 Enquanto o caramelo escorre da fruta, gire o garfo e vá recolhendo o excesso. Leve o garfo de volta à panela. Para uma apresentação audaciosa, não corte os fios de caramelo. Quando o caramelo começar a escorrer da fruta, use o garfo para puxar os fios enquanto eles esfriam, cortando o excesso.



4 Transfira os morangos para um aramado, para esfriar e secar. Sirva em até 2 horas.

Frutas e flores cristalizadas



✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

Frutas cristalizadas

- Damascos ou pêssegos em calda, enlatados
- Faca afiada
- Açúcar

Flores cristalizadas

- Sal
- Limão
- Papel-toalha
- 2 claras
- Batedor de claras
- Flores comestíveis de sua preferência (veja nas pp. 158-159)
- Pincel macio
- 2 colheres (sopa) de açúcar refinado para polvilhar
- Papel-manteiga

→ DICAS

- Essas frutas cristalizadas formam uma linda decoração para uma mesa de *buffet* ou como parte de um prato de frutas secas e oleaginosas para acompanhar uma mesa de queijos.

Frutas e flores cristalizadas são fáceis de fazer e usar na decoração. Muitas flores são comestíveis – as mais conhecidas são as rosas, amores-perfeitos e violetas, assim como cravinas e margaridas.



Frutas cristalizadas

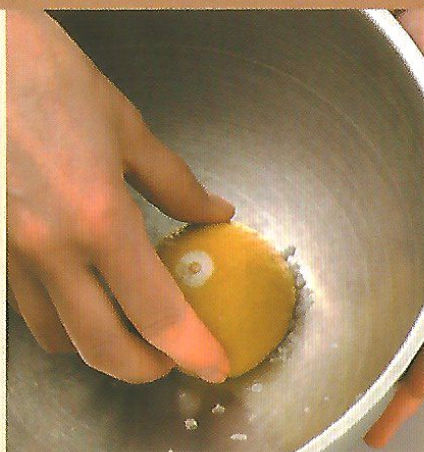
1 Fazer frutas cristalizadas, em conserva ou glacadas, é um processo longo, mas uma versão mais rápida pode ser feita com frutas enlatadas. Escorra uma lata de damascos ou pêssegos e reserve a calda. Corte as frutas em quartos e meça a quantidade de calda. Para cada 100 ml de calda adicione 20 g de açúcar e aqueça para que ele dissolva. Depois, coloque as frutas na panela, leve ao fogo brando e deixe ferver lentamente.



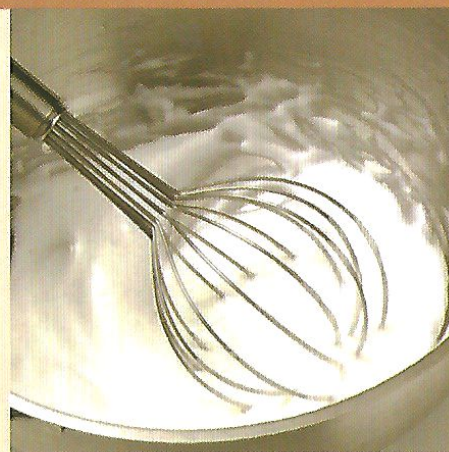
2 Retire do fogo e despeje em uma tigela. Coloque um prato sobre as frutas para que elas permaneçam submersas. Se a calda não for suficiente para cobrir as frutas, prepare mais usando 225 g de açúcar para 1 xícara (200 ml) de água. Reserve por 24 horas.

3 Escorra a calda das frutas novamente e meça-a. Para cada 100 ml de calda, adicione 20 g de açúcar e aqueça para dissolver. Junte as frutas e leve ao fogo brando até levantar fervura. Repita o passo 2. Refrigere as frutas cristalizadas na calda por até cinco dias. Use para decorar bolos e biscoitos.

FLORES CRISTALIZADAS



1 Certifique-se de que as pétalas ou as flores inteiras estejam limpas e secas. Algumas pétalas, como as de rosa, precisam ser separadas da base, que possui sabor amargo. Usando um pincel macio, retire qualquer poeira ou fragmento. Quando as flores estiverem preparadas, esfregue a metade de um limão com sal na parte interna de uma tigela para retirar a gordura. Enxágue e seque com um pano limpo.



2 Bata as claras na tigela limpa, até começar a formar bolhas.



3 Mergulhe as pétalas na clara ou, para flores inteiras, espalhe a clara em sua superfície usando um pincel macio. Polvilhe com açúcar e deixe secar sobre papel-manteiga por uma noite. Conserve em um recipiente hermético e utilize em até dois dias.

APRESENTAÇÃO

Pétalas de rosas cristalizadas dispostas para dar um toque final ao bolo com cobertura simples.



Leque de frutas

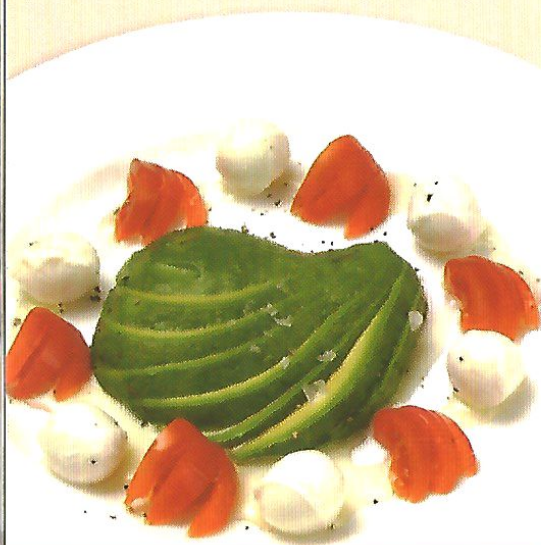


✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Abacate, pêssegos ou morangos
- Faca afiada
- Pincel macio
- Água acidulada

APRESENTAÇÃO

Um leque preparado com abacate como elemento central do prato, rodeado de bolas de mozzarella e delicados leques de tomate-cereja.



→ DICA

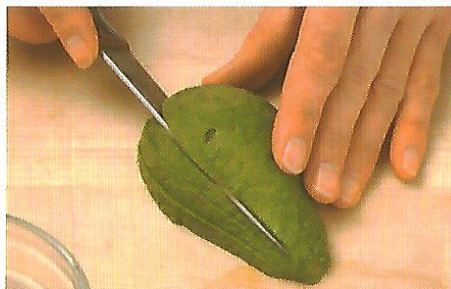
- A água acidulada nada mais é do que água com adição de suco de limão ou vinagre. Frutas que contêm tanino – maçãs, pêssegos, abacates e bananas, por exemplo – escurecem quando entram em contato com o ar. Pincele ou mergulhe essas frutas em água acidulada assim que elas forem descascadas ou cortadas.

Frutas frescas precisam de pouco preparo e podem ser usadas para fazer apresentações atraentes sem muito esforço. Com frutos mais frescos e maduros, você pode formar leques coloridos, fatiando-os como apresentado aqui.

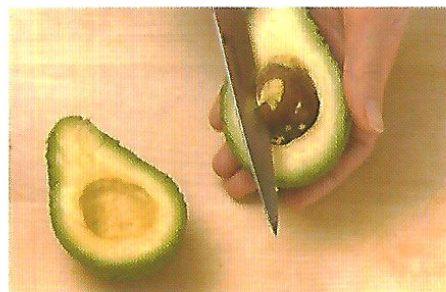


Leques de abacate

1 Descasque o abacate com cuidado, sem amassá-lo. Tire a casca puxando para trás com uma faca de legumes afiada. Depois de pronto, pincele o abacate com água acidulada para evitar que ele escureça.

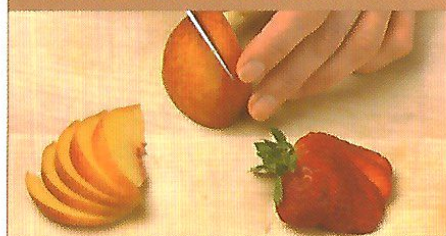


3 Segure o abacate com a parte cortada para baixo e posicione a faca na direção da ponta da fruta formando um ângulo diagonal em relação à tábua. Agora, deslize a faca parando a 1 cm da extremidade. Faça mais oito cortes, todos saindo da parte central e terminando a 1 cm da ponta superior. As fatias de abacate devem ficar todas unidas nessa ponta.



2 Para remover o caroço do centro da fruta, segure o abacate com firmeza em uma das mãos e a faca na outra. Empurre a faca para baixo para que ela entre no caroço. Delicadamente, mova a faca para a frente e para trás para que ele se solte.

PÊSSEGOS E MORANGOS



Divida os pêssegos ao meio, retire o caroço e corte as metades em três pedaços iguais. Corte cada pedaço em quatro fatias, deixando-as unidas por uma das pontas. Trabalhe com os morangos da mesma maneira feita com os abacates – posicione a faca em direção às folhinhas verde e fatie a polpa.

Gelatina com frutas



✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- ¾ de xícara (150 ml) de vinho
- 150 g de açúcar
- 100 g de frutas vermelhas
- *Mixer*
- Pano para queijo
- Peneira
- Jarra medidora
- 5 folhas de gelatina, ou a quantidade necessária conforme as instruções do pacote
- Forminhas



APRESENTAÇÃO

Frutas vermelhas em um quadrado de gelatina preparada com vinho e frutas vermelhas, servidas com *sorbet* de framboesas, frutas frescas, menta e areia de caramelo.

Esta apresentação colorida e saborosa possui a vantagem de poder ser feita com antecedência e armazenada por até dois dias. A gelatina pode ser feita em diversos formatos, conforme o prato e os ornamentos utilizados.



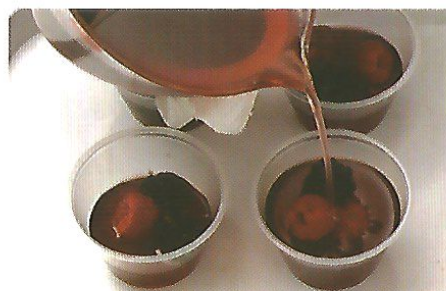
1 Aqueça o vinho e o açúcar em uma panela até que o álcool evapore e a calda tenha reduzido ligeiramente.



2 Despeje nas frutas vermelhas e, quando estas amolecerem, faça um purê com a mistura usando o *mixer*. Passe por uma peneira coberta com o pano para queijo.



3 Junte 1/3 da mistura com as folhas de gelatina amolecidas. Aqueça até que a gelatina dissolva. Retire do fogo e junte ao restante da mistura. Disponha as fôrmas em uma bandeja e encha-as até a metade com a mistura. Refrigere por 2 horas ou até endurecerem.



4 Retire as fôrmas da geladeira. Coloque algumas frutas sobre a camada de gelatina que se formou em cada forminha. Amoleça o que sobrou da mistura em fogo brando ou no micro-ondas, por 10 segundos. Despeje sobre as frutas nas forminhas. Algumas delas podem boiar. Refrigere até endurecer.

Cestas, caixas e croûtes

Se você deseja dar um acabamento realmente profissional a seus pratos, precisa pensar em quais elementos serão embrulhados, servidos ou apresentados. A utilização de cesta, caixa ou croûte para apresentar determinado item da refeição vai enriquecê-lo de alguma forma. Se uma cestinha confere textura ao prato, também oferece o visual, dando mais grandeza à experiência de saboreá-lo.

Cestas de massa folhada



✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

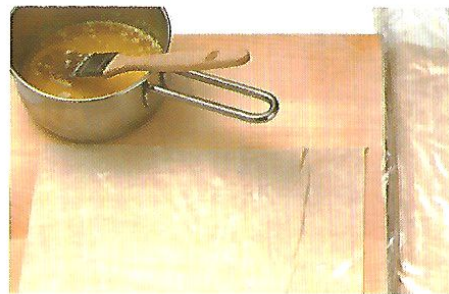
- 100 g de manteiga
- Pincel culinário
- Massa folhada
- Filme plástico
- Faca afiada
- Fôrma para *muffins*

APRESENTAÇÃO

O salmão defumado é acompanhado por molho de pepino e endro, servido em uma cestinha de massa folhada, dando textura e visual ao prato.



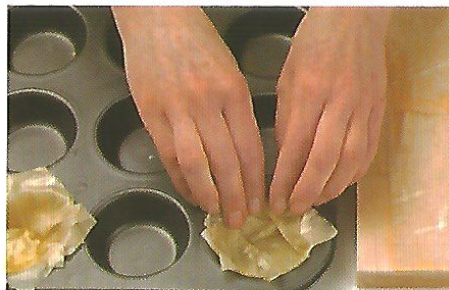
Leves e crocantes, as cestinhas de massa folhada dão textura ao prato e são ótimos recipientes para cremes ou molhos de acompanhamento. A leveza da massa também as torna ideais para envolver recheios doces e salgados para assar.



1 Derreta a manteiga em fogo brando e reserve junto com um pincel para massa. Retire a quantidade necessária de massa folhada para preparar as cestinhas e leve o restante de volta à geladeira, envolvido com filme plástico para prevenir que resseque.



2 Abra uma folha da massa sobre a superfície de trabalho e pincele com bastante manteiga derretida. Repita o processo com mais duas outras folhas de massa.



3 Corte as folhas em quadrados ligeiramente maiores do que os buracos da fôrma para *muffins*. Forre os buracos com diversos quadrados de massa, pressionando em volta das bordas para que fiquem com formato atraente. Asse por 15 minutos a 180°C.



4 Deixe as cestinhas esfriarem na fôrma e retire com cuidado para que a massa não lasque. Sirva com o recheio desejado.

Copinhos de massa folhada



✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 100 g de manteiga
- Pincel culinário
- Massa folhada
- Filme plástico
- Faca afiada
- Forminhas de metal

APRESENTAÇÃO

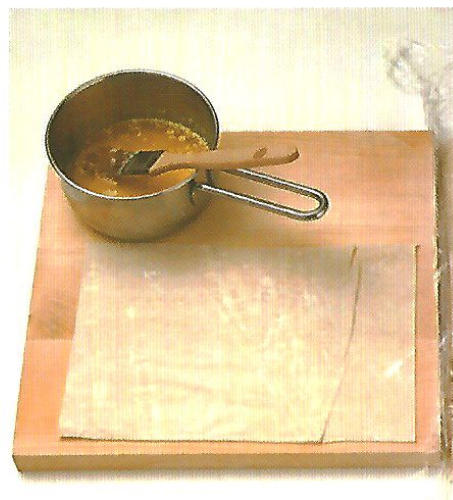
Salmão defumado e *crème fraîche* servidos em copinhos de massa folhada decorados com endro, pepinos, chips de beterraba e polvilhados com páprica. Opcionalmente, sirva este recheio sobre uma lâmina de massa folhada (veja na p. 105).



→ DICA

- Quando servir canapés de massa folhada, não utilize recheios pesados ou ela irá se quebrar. Coloque o recheio pouco antes de servir para que a massa não fique encharcada.

A leveza da massa folhada a torna uma opção perfeita para canapés. É fácil de manusear, pois é preparada em forma de folhas e não precisa de tratamento especial, exceto pinceladas de manteiga antes de ir ao forno. Para um toque extra de classe, dobre as bordas da massa para fazer delicados copinhos, um ótimo aperitivo para aplacar a fome.



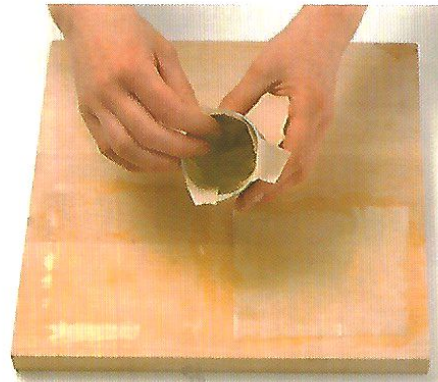
1 Certifique-se de que tudo esteja preparado antes de começar o trabalho com a massa. Derreta a manteiga em fogo brando e mantenha-a próxima, com um pincel. Abra a quantidade de massa que será usada sobre a superfície de trabalho e leve o restante à geladeira, embrulhado em filme plástico.



2 Coloque uma folha da massa sobre a superfície de trabalho e corte em quadrados grandes o suficiente para forrar as forminhas, sobrando um pouco nas bordas. Pincele com bastante manteiga. Repita com outra folha de massa.



3 Em seguida, pincele bem a parte interna das forminhas com a manteiga derretida.



4 Forre as forminhas com os quadrados da massa, pressionando no fundo e moldando dos lados.



5 Corte o excesso de massa das bordas usando uma faca afiada para que os copinhos fiquem com as beiradas uniformes. Eles podem ser refrigerados nesse estágio se ainda não for assá-los. Caso contrário, leve os copinhos ao forno por 1 minuto a 180°C. Cubra com o recheio de sua escolha e sirva quente. Opcionalmente, deixe esfriar para preparar canapés frios.

APRESENTAÇÃO OPCIONAL



Para servir canapés em lâminas de massa folhada, corte a massa em quadrados, como no passo 2, e coloque-os em um aramado posicionado sobre uma assadeira. Asse conforme indicado no passo 5.



Aqui, o mesmo recheio utilizado na p. 104 é colocado sobre lâminas de massa folhada.

Croûte de pão



✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Um pão pequeno
- Faca de pão afiada
- Frigideira do tipo grelha
- Pincel culinário
- Azeite de oliva para pincelar

Molhos para regar

- Vinagre balsâmico reduzido
- Molho de cogumelos
- Azeite de oliva extravirgem

APRESENTAÇÃO

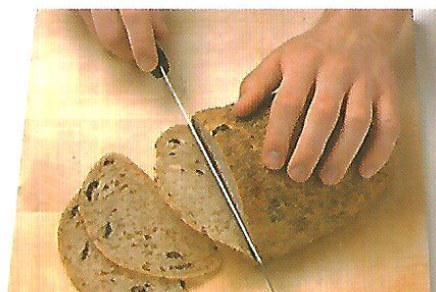
O pão de azeitona é grelhado de forma atraente e apresentado com presunto de Parma, figo, romã e queijo feta, coberto com vinagre balsâmico.



→ DICAS

- Prefira pães de textura firme.
- Fatias pequenas ficarão mais atraentes do que as maiores. Escolha pães menores que resultarão em fatias menores.

O pão é um ótimo acompanhamento para qualquer prato e, com esta técnica engenhosa, o mais simples dos alimentos pode ser apresentado com um acabamento muito profissional.



1 Com uma faca afiada, corte o pão em fatias bem finas e uniformes. Para que elas fiquem iguais, você deve segurar a faca bem reta, mantendo a lâmina paralela à tábua de cortar. Pode ser mais fácil se o pão for colocado na lateral.



2 Preaqueça a frigideira em fogo médio. Pincele os lados do pão com o azeite.



3 Coloque as fatias de pão na frigideira de modo que as linhas formadas pela grelha fiquem a 45° do lado reto do pão. Quando as linhas estiverem bem douradas, gire a fatia em 90° para formar um desenho quadriculado por igual.



4 Para guardar, coloque as fatias em um recipiente coberto com papel-toalha absorvente. Reaqueça no forno a 160°C por 10 minutos e sirva com o prato escolhido.

Croûte de legumes



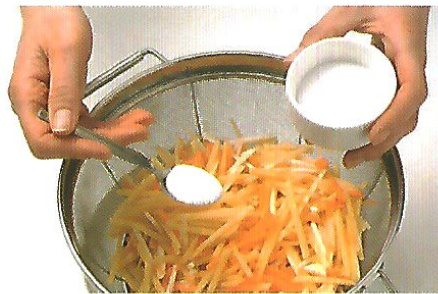
✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Legumes ralados
- Escorredor de massas
- Sal
- Papel-toalha
- Aro cortador de metal
- Manteiga para fritar
- Espátula angular

Molhos para regar

- Molho de pimentão vermelho (veja na p. 164)
- Vinho do Porto reduzido
- Caldo reduzido
- Molho de salsa verde

O *croûte* de legumes é uma forma de apresentação elegante e de estilo. Quando os legumes são picados, os sabores se tornam mais intensos, especialmente se forem fritos.



1 Coloque os legumes ralados no escorredor sobre um recipiente para recolher todo o líquido que escorrer. Polvilhe com sal e misture bem. Reserve por 15 minutos.

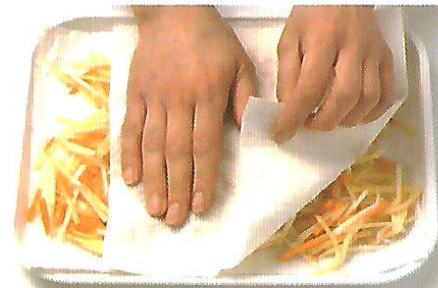


2 Enxágue os legumes em água fria para retirar qualquer sabor amargo.



APRESENTAÇÃO

Filê de salmonete frito e servido sobre um *croûte* de legumes, salada de agrião e rúcula com aspargos, regada com molho de pimentão vermelho. Veja a receita para o molho na p. 164.



3 Seque-os dando batidinhas com papel-toalha. Se eles ainda estiverem com água, durante a fritura o óleo vai espirrar e a temperatura vai baixar. Forme bolinhas soltas com os legumes ralados usando as mãos, mais ou menos do tamanho do aro cortador. Junte e aperte as bolinhas o máximo possível com as palmas das mãos.



4 Aqueça um pouco de manteiga em uma frigideira em fogo médio até começar a levantar espuma. Aos poucos, coloque as bolinhas de legumes e frite por 5 minutos até dourarem e cozinharem por dentro. Coloque o aro sobre uma delas e deslize a espátula sobre o *croûte*. Corte um círculo por igual, deixando as sobras caírem na frigideira.

Cestinhas de batata



✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 2 colheres (chá) de sal
- 1 kg de batatas cerosas, raladas
- Papel-toalha
- Manteiga para untar
- Forminhas de metal, pequenas e grandes
- Espátula angular
- 2 colheres (chá) de farinha de batata

Existem várias maneiras de servir batatas com pratos principais, mas também é possível criar apresentações com visual mais elaborado. A batata é bastante versátil e pode ser combinada com muitos outros sabores.



1 Misture uma colher (chá) de sal com as batatas raladas para quebrar o amido e fazer com que elas fiquem mais maleáveis. Reserve por 5 minutos e depois enxágue bem em água corrente fria.



2 Seque bem as batatas usando um pano limpo. É importante secar o máximo possível – mesmo um pouco de água fará com que a gordura espirre, baixando a sua temperatura.

→ DICA

- A farinha de batata é um ingrediente que todo chef deve ter em sua despensa. Utilize-a, como aqui, para dar liga à batata ralada ou mais firmeza a um *rösti*. É especialmente útil para o preparo de canapés de batata, sejam *rösti* ou fritos.



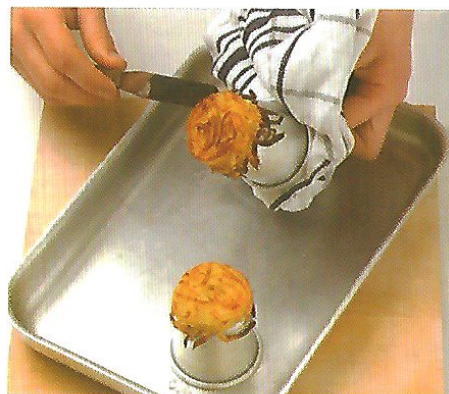
3 Unte o interior das forminhas maiores com a manteiga e depois a parte externa das menores.



4 Misture as batatas raladas com a farinha de batata. Pressione a mistura nas laterais das forminhas grandes.



5 Empurre as forminhas pequenas dentro das grandes de maneira que a batata fique em volta delas. Arrume as bordas para que as cestinhas possam ser desenformadas com facilidade.



6 Asse até dourar. Depois de prontas, pegue as forminhas usando um pano limpo ou uma luva térmica. Utilize a espátula para soltar as bordas da cestinha de batatas. Desenforme.

APRESENTAÇÃO

Uma mistura de cogumelos selvagens servida em uma cestinha de batatas, decorada com folhas de salsa lisa, acompanhada de presunto de Parma, brócolis cozidos no vapor e uma camada de vinagre balsâmico.



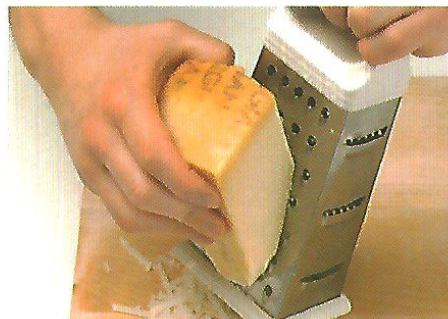
Cestinhas de parmesão



✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Queijo parmesão (100 g fazem quatro cestinhas)
- Ralador de queijo
- Cortador de massa de 8 cm
- Assadeira
- Fôrma para *muffin*, pequena ou padrão, dependendo do tamanho desejado para as cestinhas
- Espátula de silicone ou reta
- Aramado

Crie deliciosas cestinhas ou discos de queijo parmesão para dar um toque delicado e fresco a seus pratos.



Cestinhas de tamanho padrão

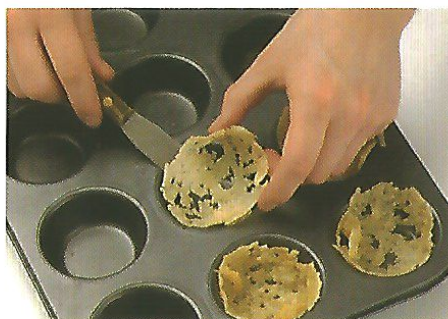
1 Rale o parmesão em um ralador padrão. Utilize um cortador de massa de 8 cm para polvilhar o queijo sobre uma assadeira formando discos de parmesão (veja passo 2 na p. 111). Asse os discos por 10 minutos a 180°C. Assim que o queijo derreter e se fundir, retire do forno.



2 Deixe uma fôrma para *muffins* preparada e, assim que os discos estiverem prontos, coloque cada um sobre os buracos da fôrma e pressione.

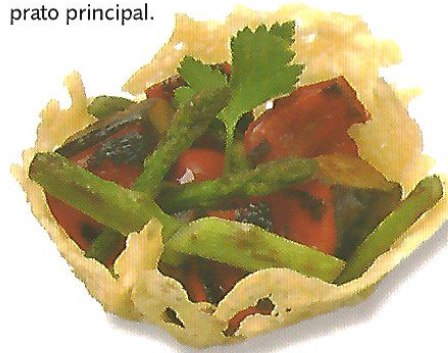
→ DICA

- O parmesão é um queijo rico em gordura e por isso pode queimar ou grudar facilmente. O melhor a fazer é derreter o queijo lentamente, sem queimar nem deixar que a gordura escorra, apenas o suficiente para moldar.



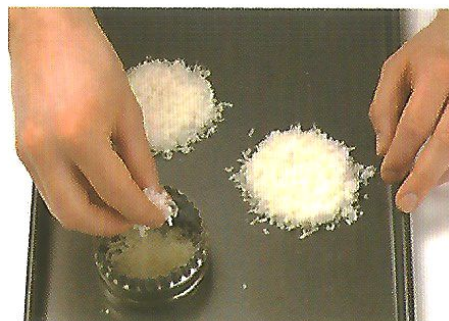
3 Deixe esfriar completamente antes de desenformar. Use a espátula para levantar cuidadosamente as cestinhas da fôrma. Conserve por até três dias em um recipiente hermético ou sirva imediatamente.

Legumes assados servidos de forma casual em uma cestinha de parmesão crocante, tudo pronto para dar cor, sabor e textura ao prato principal.

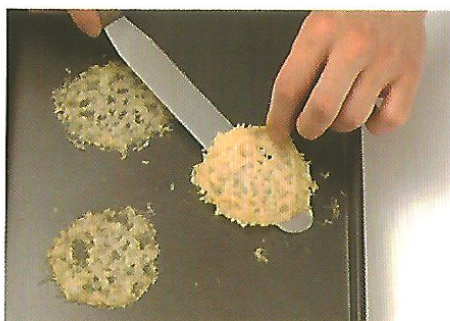


**Discos**

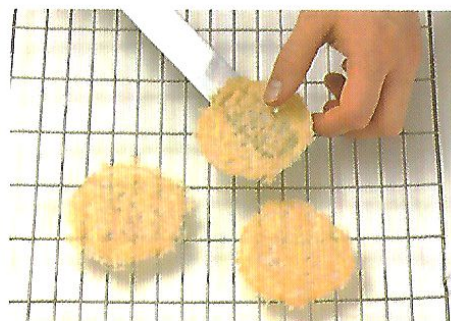
1 Rale o queijo parmesão bem fino. Prefira um queijo que esteja fresco para obter melhores resultados. A variedade adquirida ralada vai afetar a qualidade final do disco.



2 Sobre uma assadeira antiaderente, polvilhe queijo ralado usando um cortador de massa de 5 cm como guia para fazer os discos. Não coloque muitos discos sobre a assadeira – três ou quatro de cada vez são suficientes.



3 Asse por 10 minutos a 180°C. Assim que o queijo derreter e fundir, retire os discos do forno.



4 Com cuidado, transfira para um aramado. Deixe esfriar completamente. Conserve por até três dias em um recipiente hermético.

APRESENTAÇÃO

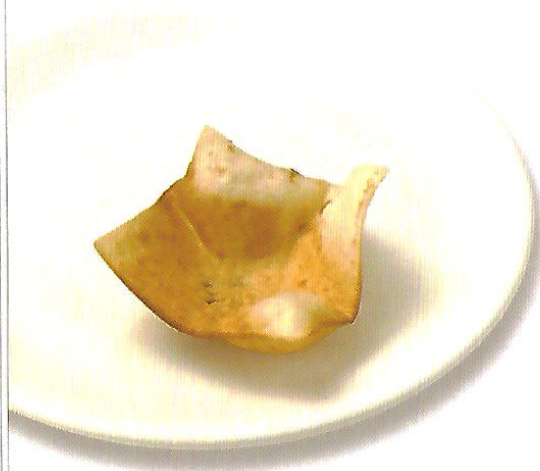
Coloque o recheio desejado entre os delicados discos de parmesão. Aqui, camadas alternadas de discos e cogumelos selvagens são decoradas com brotos de ervilha e manjeriço.

Cestinhas de tortilha

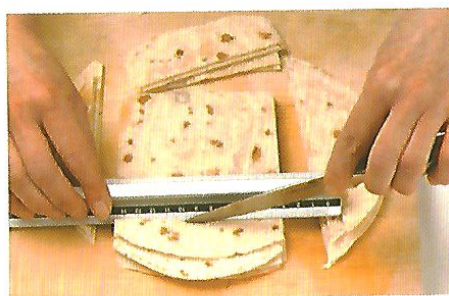


✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Tortilhas
- Faca afiada
- Régua de metal
- Óleo para fritar
- Papel-toalha
- Escumadeira de arame



Essas cestas são deliciosas e proporcionam uma maneira atraente de servir iguarias mexicanas. Recheadas com salsa, guacamole ou uma salada leve, elas funcionam bem tanto como entradas como parte da refeição principal.



1 Corte as tortilhas em quadrados uniformes de 12 cm usando a régua e a faca afiada.



2 Aqueça o óleo até atingir a temperatura adequada. Teste com um pequeno pedaço de tortilha que foi cortado – ele deve chiar quando tocar o óleo.

APRESENTAÇÃO

Deliciosas cestinhas de tortilha podem ser usadas para servir uma série de recheios, mas são ideais como recipientes para servir chili ou apresentar uma entrada de salsa de tomate.

→ DICA

- As cestinhas também podem ser preparadas em miniaturas para serem servidas em festas ou como aperitivos. Experimente usar tamanhos maiores para servir molhos e condimentos no centro da mesa.



3 Coloque uma tortilha no óleo. Você deve moldar a cesta enquanto ela ainda estiver fritando. Mantenha as mãos afastadas do óleo quente, use a escumadeira para pressionar a parte central da tortilha e formar a cestinha. Utilize a base da panela para formar o fundo plano.



4 Assim que a cestinha estiver dourada, retire do óleo. Escorra imediatamente em bastante papel-toalha e frite o restante. Mantenha quente até servir.

Ninhos de macarrão



✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Macarrão de ovos
- Escumadeira de arame
- Folhas de manjeriço
- Óleo para fritar
- Papel-toalha

Ninhos de macarrão são interessantes para usar na apresentação de pratos e dar vida a refogados. Os ninhos fritos ficam melhores com macarrão de ovos, mas também podem ser feitos com macarrão de arroz.

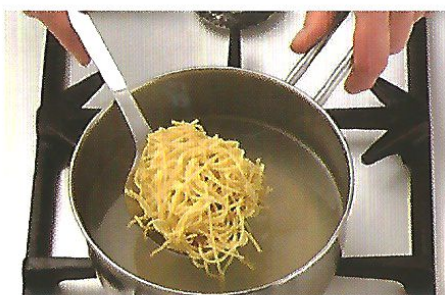


APRESENTAÇÃO

Um simples frango refogado com pimentão vermelho é apresentado em um ninho de macarrão e acompanhado de legumes.

→ DICAS

- Esses ninhos são muito fáceis de preparar e, ainda assim, o resultado é impressionante. Uma wok é ideal para fritar, pois a umidade é reduzida rapidamente deixando o alimento bem crocante.



1 Cozinhe o macarrão de ovos em água fervente salgada ou de acordo com as instruções do pacote. Retire da panela usando a escumadeira.



2 Faça uma bola com uma pequena quantidade de macarrão e coloque uma folha de manjeriço sobre ela. Reserve até o momento de servir.



3 Para fritar, teste o óleo com um pouco do macarrão, quando ele chiar, o óleo estará na temperatura certa. Frite um ninho de cada vez. Use a escumadeira para manter o ninho na base da panela, formando um fundo plano. Quando dourar, retire do óleo com a escumadeira.



4 Escorra o excesso de óleo em bastante papel-toalha. Mantenha os ninhos quentes até servir. Sirva com refogados de sua escolha.

Apresentação com arroz



✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Forminhas pequenas e cilíndricas, tipo dariole, copinhos pequenos ou similares
- Manteiga para untar
- Arroz de grão longo
- Esteira para *sushi*
- Folha de bananeira
- Palitos de dente

O arroz é um alimento bastante versátil e pode ser apresentado de inúmeras formas, complementando o prato principal. A comida asiática recebe um toque especial quando acompanhada por arroz cozido no vapor em folhas de bananeira.



APRESENTAÇÃO ALTERNATIVA

Arroz do tipo grão longo e o selvagem moldados em uma fôrma grande para fazer a base para uma *salade crevette*, decorados com brotos de ervilha e regados com molho para salada.



Arroz moldado

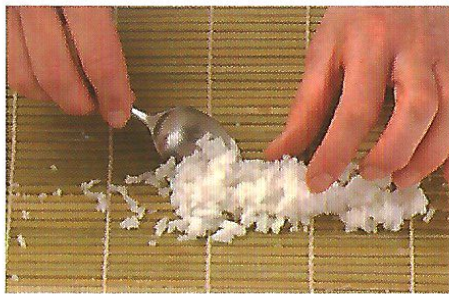
1 Para esta apresentação, o arroz pode ser preparado na hora de servir, enquanto ainda estiver quente, o que é conveniente se você não possui muitas forminhas. Caso contrário, ele pode ser preparado com antecedência, conservado em forminhas untadas e reaquecido apenas na hora de servir. Unte as fôrmas levemente com a manteiga e coloque o arroz cozido. Pressione o arroz para baixo para que o montinho fique bem apertado. Reaqueça no vapor ou micro-ondas.

2 Coloque o arroz no prato antes dos outros alimentos. Para virar o arroz, segure o prato com uma das mãos e vire sobre a parte de cima da forminha. Segurando ambos com firmeza, vire o prato e bata levemente na forminha. Retire a forminha e o resultado será um montinho de arroz.

APRESENTAÇÃO

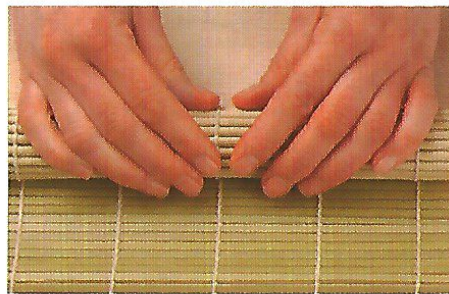
Neste prato especial, o arroz de grão longo e o arroz selvagem foram moldados e servidos com camarões grelhados e uma salsa de limão picante.



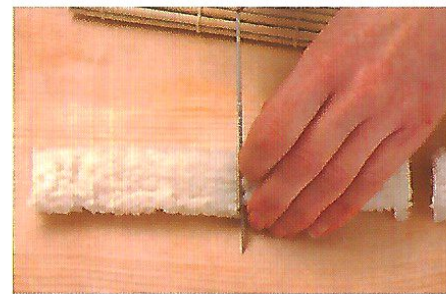


Torre de arroz

1 Numa esteira para *sushi*, coloque colheradas de arroz ao longo da borda. Use os dedos e a colher (chá) para manter o arroz em uma linha, da melhor maneira possível.



2 Enrole firmemente em forma de cilindro e conserve na geladeira até que esteja pronto para usar. Use em até 24 horas.



3 Pouco antes de servir, reaqueça o arroz no vapor ou no micro-ondas, mantendo-o na esteira para *sushi*. Retire da esteira e corte o rolinho em três pedaços para servir. Levante-os como se fossem torres.

APRESENTAÇÃO EM FOLHA DE BANANEIRA COZIDA NO VAPOR



Corte uma folha de bananeira limpa em tiras de 10 x 30 cm. Coloque uma colher cheia de arroz em uma ponta da tira e dobre um canto sobre ele, dobrando o outro canto para fazer um ângulo de 45° em cima. Dobre este triângulo para baixo, ao longo de sua borda inferior. Repita o procedimento até chegar ao final da folha de bananeira. Prenda com palitos. Reaqueça no vapor quando for servir.



→ DICA

- Para resultados melhores, use arroz comum em vez da variedade de cozimento fácil. As pequenas partículas de pó que estão naturalmente presentes nesse tipo de arroz o tornam mais fácil de moldar. Por isso, não o lave em excesso.

Decoração com verduras

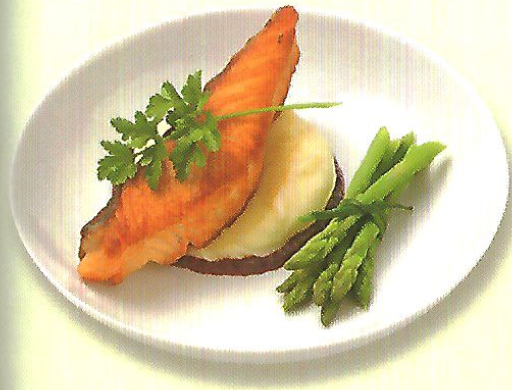
Usar verduras é uma forma clássica de decorar e complementar uma refeição. Elas dão frescor ao sabor do prato e de toda a composição, sem ser o foco de atenção. Preparar a apresentação com algum tipo de guarnição de folhas dá vida e quebra a rigidez do conjunto – um simples adorno para agradar aos olhos e ao paladar. A apresentação de salada na p. 118 é uma forma incrível, mas simples, de apresentar verduras, dando altura e forma a um ornamento que é imprevisível.

Ramos e folhas



✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Seleção de ervas
- Bandeja para preparo
- Papel-toalha
- Filme plástico
- Secador de salada



APRESENTAÇÃO

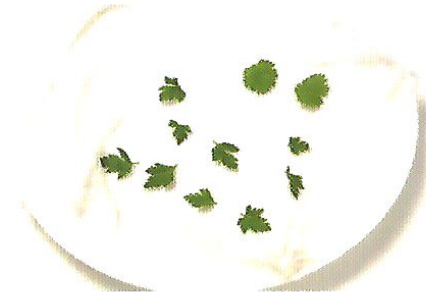
Filé de salmão frito e colocado sobre creme de batata com molho *demi-glace*. É servido com talos de aspargos e decorado com ramos de salsa lisa.

Ornamentar pratos com ramos e folhas é uma técnica de apresentação simples. Seu sucesso depende das condições das ervas. Siga estes passos básicos para uma decoração que será muito bem recebida pelos convidados.



Apenas folhas

1 Para usar apenas folhas na decoração, separe as folhas escolhidas de seus ramos.



2 Forre um prato com papel-toalha úmido e coloque as folhas sobre ele. Cubra com filme plástico e refrigere até o momento de usar.



Ramos clássicos

1 Lave as ervas e retire os ramos que estiverem estragados. Escorra usando uma secadora de salada. Para conservar, forre uma bandeja com papel-toalha úmido e coloque as ervas em cima. Cubra com outra camada de papel úmido, envolva com o filme plástico e refrigere para mantê-las frescas por duas semanas.



2 Para usar ramos clássicos na decoração, escolha os que tenham o tamanho e a forma desejados e coloque-os sobre uma bandeja forrada com papel-toalha úmido. Cubra com filme plástico e refrigere até a hora de usar.

Salada moldada



✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

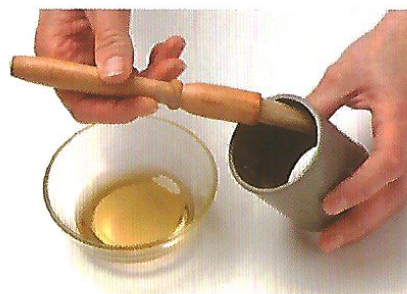
- Um pedaço de 7 cm de cano de PVC novo
- Azeite de oliva para untar
- Pincel culinário
- Seleção de folhas para salada
- Secador de salada
- Molho para salada



APRESENTAÇÃO

Esta salada de endívias, elegantemente moldada e temperada, acompanha bem uma série de pratos principais. Finalize com um enfeite de frutas cítricas e regue com molho para salada.

Ter um ponto mais alto no prato pode causar um efeito impressionante. O caos organizado das folhas moldadas em formato arredondado enriquece qualquer prato de salada e é muito fácil de fazer.



1 Lave o cano antes de usar pela primeira vez e pincele a parte de dentro com o azeite de oliva.



2 Separe as folhas para a salada e escolha as que tiverem talos mais claros ou folhas menores. A salada moldada ou a torre de salada pode cair facilmente se ficar desequilibrada.



3 Coloque uma pequena quantidade do molho escolhido no fundo de uma tigela grande e misture as folhas até que elas fiquem cobertas por igual.



4 É melhor colocar a salada no prato apenas depois que os outros elementos já estiverem em seus lugares. Posicione o cano untado sobre o prato e encha com a salada. Empilhe tudo com firmeza para que ela fique sólida, mas não a ponto de as folhas escaparem pelo topo e pelo fundo. Retire o cano com cuidado deixando a salada no local determinado.

Buquê de ervas



✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Seleção de ervas
- Faca afiada
- Suco de limão ou vinagre
- Secador de salada (veja um método alternativo nas Dicas)
- Pano de prato ou papel-toalha
- Cebolinhas francesas

APRESENTAÇÃO

Costeletas de cordeiro sobre uma cama de vagens são decoradas com clássicos buquês de ervas.



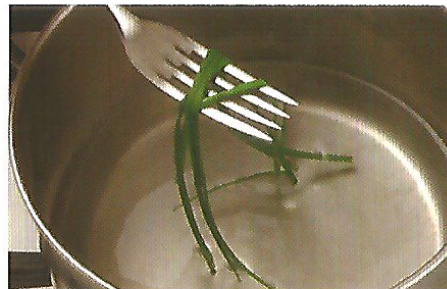
Ervas frescas não precisam de adorno ou preparação extra para serem apreciadas. Quando tratadas apropriadamente, as folhas irão permanecer vívidas e frescas, conferindo um toque de frescor e cor a qualquer prato.



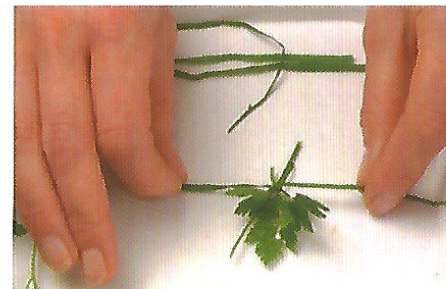
1 Para preparar qualquer erva, em primeiro lugar, corte suas raízes. Guarde-as para usar mais tarde, se desejar. Mergulhe as ervas em água fria. Se não estiverem frescas, acrescente suco de limão ou vinagre para revigorá-las. Escorra bem com um secador para saladas.



2 Para preservar as ervas lavadas, coloque-as em uma tigela grande e cubra com um pano de prato ou duas camadas de papel-toalha úmido. Refrigere e utilize quando necessário.



3 Para fazer o lindo buquê de ervas para a decoração do prato, primeiro prepare as cebolinhas para amarrar. Para isso, branqueie rapidamente algumas cebolinhas em água fervente, até murcharem. Isso as deixará mais flexíveis. Escorra imediatamente e reserve.



4 Escolha alguns ramos de folhas pequenas da haste. Algumas ervas funcionam melhor do que outras – experimente usar o cerefólio, a salsinha lisa, o tomilho e a cebolinha frescos. Coloque a cebolinha branqueada sobre uma superfície plana e disponha as ervas escolhidas no meio. Faça um nó com as duas pontas da cebolinha. Apare a cebolinha e as pontas dos talos.

→ DICAS

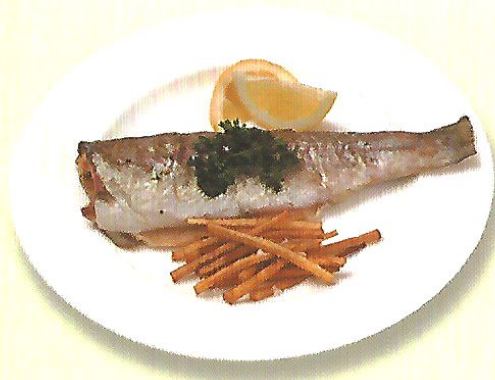
- Ervas conservadas desta maneira durarão por até duas semanas.
- Se você não possui um secador para salada, embrulhe as folhas em um pano de prato limpo e agite o excesso de água sobre a pia.

Adornos fritos



✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Salsinha ou coentro
- Papel-toalha
- Azeite de oliva para fritar
- Escumadeira de arame



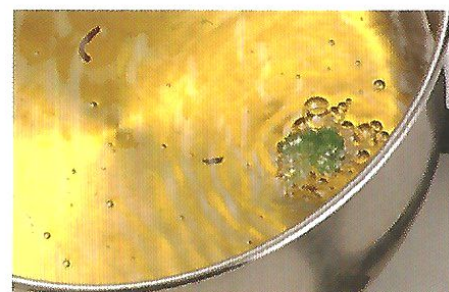
APRESENTAÇÃO

Truta assada servida com batatas cortadas à juliana e decorada com salsinha frita e fatias de limão cortadas na hora.

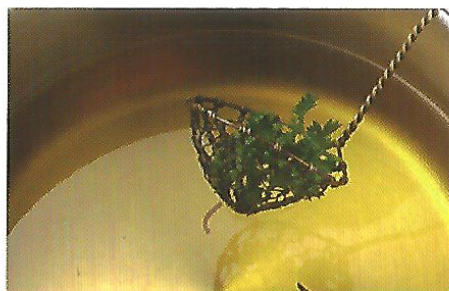
Este método clássico de apresentar ervas acrescenta textura a qualquer adorno com folhas. A técnica funciona melhor com a salsinha, mas o coentro também pode ser utilizado.



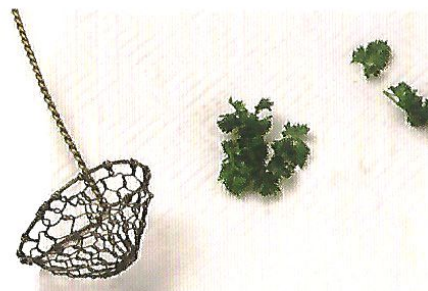
1 Selecione os ramos de salsinha, enxágue em água e escorra bem. Seque dando batidinhas com papel-toalha.



2 Aqueça o óleo na temperatura para fritar. Coloque um pequeno ramo de salsa para verificar se ele está no ponto. O ramo deve chiar e boiar imediatamente.



3 Frite um ou dois ramos de salsinha de cada vez. Não retire do óleo cedo demais, caso contrário eles amolecerão depois que escorrerem. Quando estiverem crocantes, remova com uma escumadeira.



4 Escorra em bastante papel-toalha. Armazene em um recipiente hermético, forrado com papel, até servir.

Decoração com laticínios

Adornos e decorações com laticínios podem ser simples ou elaborados, conforme a ocasião; podem ser aromatizados com ervas, essência de baunilha ou amêndoas ou complementados com purê de frutas. Transformar purês e cremes em *quenelles* dá um ar refinado a qualquer prato simples. Com as instruções a seguir, você será capaz de confeitar usando creme aveludado, obtendo um resultado final profissional. Para dar vida à sua apresentação, experimente usar o merengue com sabor. É inesperadamente salgado, com textura leve e irá contrastar bem com um molho saboroso ou um vinho reduzido.

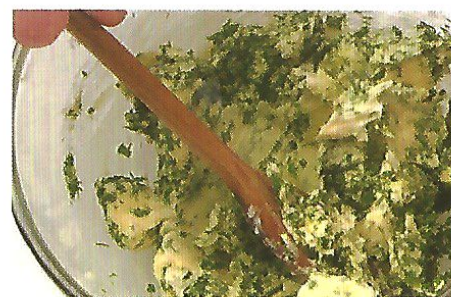
Discos de manteiga



✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Manteiga (250 g servem 8 pessoas)
- Salsinha picada (4 colheres (sopa) de salsinha para 8 colheres (sopa) de manteiga)
- Raspas de 1 limão
- Sal e pimenta-do-reino para temperar
- Papel-manteiga
- Faca afiada

A manteiga é um acompanhamento saboroso frequentemente usado para enriquecer legumes e peixes. Abaixo, uma guarnição simples, mas clássica, que pode ser preparada até três dias antes de ser servida em um jantar especial.



1 Retire a manteiga da geladeira e reserve até ficar macia. Junte a manteiga, a salsinha picada e as raspas de limão em uma tigela e misture com uma colher de pau. Tempere bem com sal e pimenta; a salsinha e as raspas de limão devem ser misturadas uniformemente.



2 Abra uma folha de papel-manteiga de 30 x 20 cm sobre a superfície de trabalho. Espalhe a mistura de manteiga ao longo da parte central do papel formando um cilindro. Enrole o papel em volta da manteiga puxando e apertando bem o recheio.



3 Continue enrolando e apertando as pontas para que a manteiga fique bem compactada. Torça as duas extremidades do pacote, deixando o cilindro bem firme e com formato proporcional. Dobre as pontas do papel para baixo. Refrigere até que esteja pronto para usar ou por umas 4 horas, no mínimo.



4 Para servir, desembrulhe a manteiga e fatie em forma de discos usando uma faca afiada.

APRESENTAÇÃO

Um simples filé de solha *poché* é apresentado com um disco de manteiga e salsinha, que derrete sobre o peixe enquanto ele é servido.



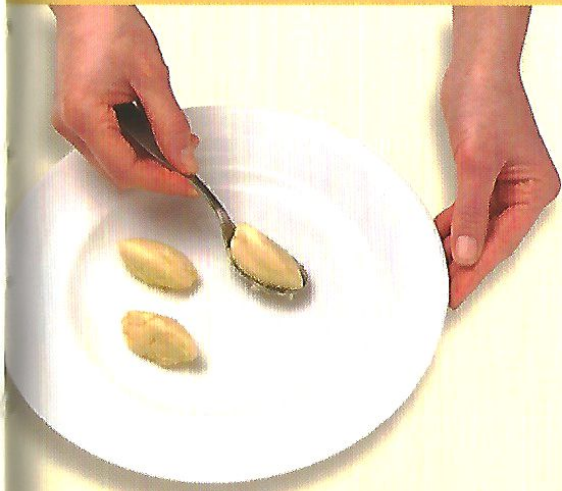
Quenelles de manteiga



✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Manteiga
- Açúcar de confeitador ou *maple syrup*
- Colher de pau
- 2 colheres (chá)

APRESENTAÇÃO

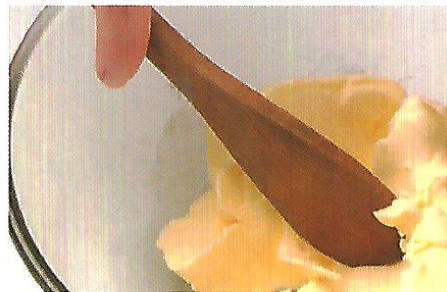


Sirva as *quenelles* direto da geladeira, como acompanhamento para sobremesas quentes. Elas ficam especialmente perfeitas quando colocadas sobre maçãs carameladas.

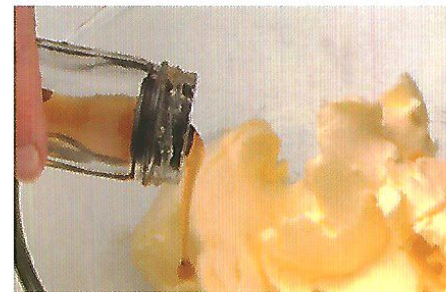
→ DICA

- Dar forma às *quenelles* pode requerer um pouco de prática, mas o truque é alinhar as colheres antes de cada passada, tomando cuidado para não esmagar as extremidades do bolinho.

Essas *quenelles* dão um toque de estilo a qualquer prato e, com a técnica aprendida, você vai querer usá-la sempre. A apresentação funciona melhor com manteiga adocicada que, em geral, é menos texturizada do que a salgada.



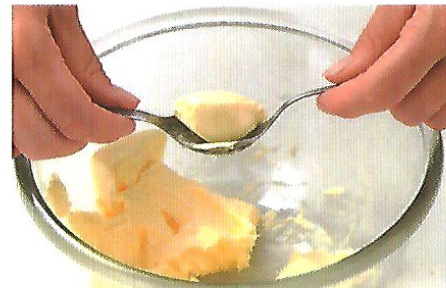
1 Tire a manteiga da geladeira e deixe em temperatura ambiente até ficar ligeiramente macia. Bata usando uma colher de pau até amolecer bem. Se for usar açúcar de confeitador, misture e bata até clarear.



2 Se estiver usando *maple syrup*, despeje um pouco na manteiga e misture usando a colher de pau. A manteiga deverá estar mole para incorporar bem o *maple syrup*. Prove o sabor e adicione mais, se desejar.



3 Para dar forma de *quenelles* à manteiga aromatizada, segure uma colher em cada mão e alinhe uma em cima da outra. Segure a colher com a manteiga por cima da outra, formando um ângulo com ela. Deslize a manteiga de trás para a frente.



4 Repita o processo até que a manteiga adquira um formato amendoado, com três lados. Refrigere as *quenelles* em um prato até servir.

Caracóis e bolas de manteiga



✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Manteiga
- Temperos de sua preferência
- Duas espátulas angulares ou colheres de pau
- Boleador comum ou de manteiga
- Tigela de água com cubos de gelo

APRESENTAÇÃO

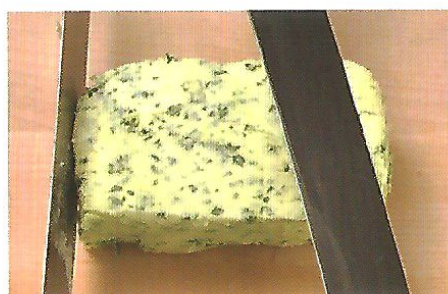
Bolinhas de manteiga com salsinha, usadas para decorar este acompanhamento de cenouras Chantenay.



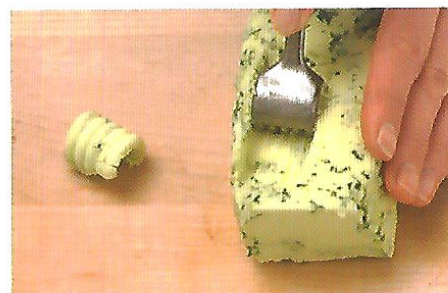
→ DICA

- Sobras de manteiga aromatizada podem ser amolecidas, remodeladas e reutilizadas. Opcionalmente, use em outros pratos apenas para dar sabor.

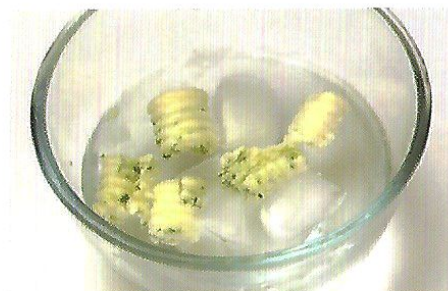
Essa manteiga em diferentes formatos é ótima para decorar legumes e peixes. Ver os caracóis se formando é bastante prazeroso e, se tiver um boleador entre seus utensílios de cozinha, você vai usá-lo muitas vezes.



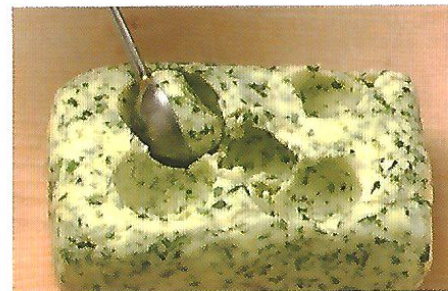
1 Aromatize a manteiga (veja na p. 122). Cerifique-se de que o sabor esteja distribuído por igual e, então, com duas espátulas angulares ou colheres de pau, molde a manteiga em um bloco – se usar as mãos, o calor fará com que a manteiga derreta! Refrigere até ficar firme.



2 Para fazer caracóis de manteiga, mergulhe o boleador em água fervente. Firme o bloco de manteiga e insira o boleador com firmeza no final do bloco. Puxe de volta ao longo da superfície, formando os cachos.



3 Prepare uma tigela de água com bastante gelo. Coloque os caracóis de manteiga nela assim que os fizer. Refrigere até servir.



Bolinhas de manteiga

Para fazer bolinhas perfeitas, utilize um boleador que tenha sido mergulhado em água fervente e forme seis bolinhas iguais de um lado do bloco de manteiga. Vire e faça mais seis. Conserve as bolinhas em água com bastante gelo até servir.

Quenelles de queijo macio



✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Seleção de ervas
- *Cream cheese* ou queijo macio
- Sal e pimenta-do-reino para temperar
- 2 colheres (chá)

O queijo macio enriquecido com ervas é um excelente aperitivo e uma variedade saborosa para uma mesa de queijos. Molde *quenelles* para uma apresentação simples, mas impressionante, do queijo macio.

APRESENTAÇÃO

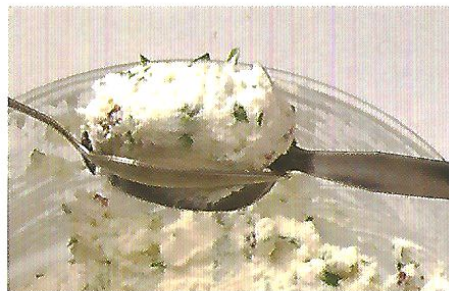
Queijo de cabra temperado com cebolinhas e cerefólio e uma areia de pimenta rosa, servido com um fio de caramelo de tomates secos e azeitonas, pimentão vermelho e alcaparras.



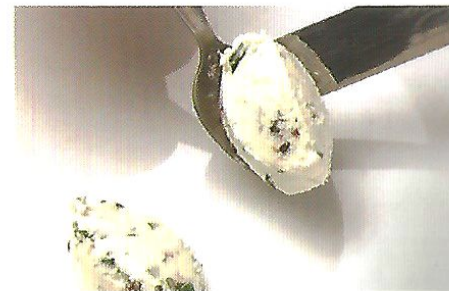
1 Pique as ervas escolhidas e amasse junto com o queijo. Tempere. Se o queijo estiver firme, será necessário amassar bem para que a textura fique cremosa. Se não, misture até igualar a textura.



2 Para fazer as *quenelles*, segure duas colheres (chá) juntas em linha reta, com a borda de uma colher fazendo um ângulo com a borda da outra e com as partes fundas das colheres sobrepostas. A ponta de uma deve tocar a parte de trás da outra.



3 Usando uma das colheres, raspe o queijo da outra colher. Coloque a colher vazia na posição em que estava a primeira e raspe novamente o queijo. Passe o queijo de uma colher para a outra, raspando cada uma até o fundo. Mantenha as colheres em linha reta. Repita o processo algumas vezes até que a *quenelle* esteja uniforme.



4 Coloque as *quenelles* prontas em um prato, cubra e refrigere até que estejam prontas para servir.



Creme para confeitar



✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Tigela grande
- Creme de leite fresco
- Batedor de claras ou batedeira
- Saco de confeitar descartável ou de tecido
- Bico de confeitar (dispensável se estiver usando um saco de confeitar descartável)

OPÇÕES

- Creme de leite para bater chantili

→ DICAS

- Para melhores resultados, o creme de leite deve estar bem gelado. O creme gelado atingirá a consistência desejada mais depressa e irá durar por mais tempo.
- Comece a bater o chantili apenas na hora de confeitare. Se o creme for deixado em repouso em qualquer etapa do preparo, irá talhar e terá de ser descartado. Tenha tudo o que for necessário à mão antes de começar a bater o chantili.

O creme para confeitare, batido até ficar homogêneo e leve, cheio e encorpado, dá um acabamento exuberante às sobremesas simples do dia a dia. Confeitando uma torta ou um *gateau*, sua apresentação pode ser preservada, mesmo no prato.



1 Enrole um pano de prato limpo formando um anel. Coloque sobre a superfície de trabalho de maneira que fique grande o suficiente para apoiar a tigela.



2 Posicione a tigela com o creme de leite de modo firme sobre o pano de prato enrolado. Se estiver usando uma batedeira, use a velocidade média e verifique com frequência, pois você pode bater o chantili em excesso fazendo com que ele talhe. Segure a tigela com firmeza enquanto bate.



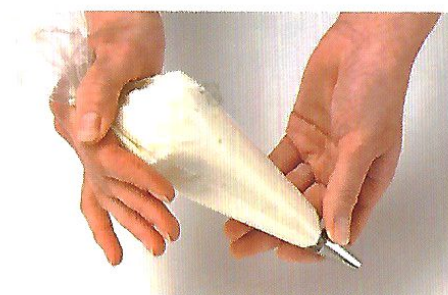
3 Bata o creme até que ele engrosse e forme picos macios. Tenha cuidado – se bater até que os picos fiquem duros, o creme irá talhar quando for colocado no saco de confeitare.



4 Prepare o saco de confeitare descartável cortando a ponta na espessura desejada e colocando o bico.



5 Coloque o chantili no saco de confeitar até a metade. Segure o saco para confeitar da metade para baixo e dobre a abertura sobre a mão.



6 Torça a parte de cima do saco para fechar e segure com firmeza entre o polegar e o indicador, como mostrado aqui. Use a outra mão para guiar o bico, mas sem apertar.



7 Para confeitar, segure o saco verticalmente sobre o prato. Para formar as rosas mostradas, levante o saco de confeitar enquanto aperta. Use a outra mão para orientar o bico.



APRESENTAÇÃO OPCIONAL

Para variar a apresentação, troque o bico de confeitar. Um bico em formato de estrela achatado é ideal para formar linhas de chantili. Abaixo, o prato é confeitado com o creme antes que a sobremesa seja colocada.



APRESENTAÇÃO

O creme para confeitar dá um toque especial a esta simples tortinha de chocolate. Ela recebe decoração com framboesas para dar o acabamento.

Espuma de creme



✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 6-8 folhas de hortelã
- 250 ml de creme de leite fresco
- 2 folhas de gelatina
- Peneira
- Jarra
- Garrafa de sifão com carga de CO²
- Tigela de água com cubos de gelo

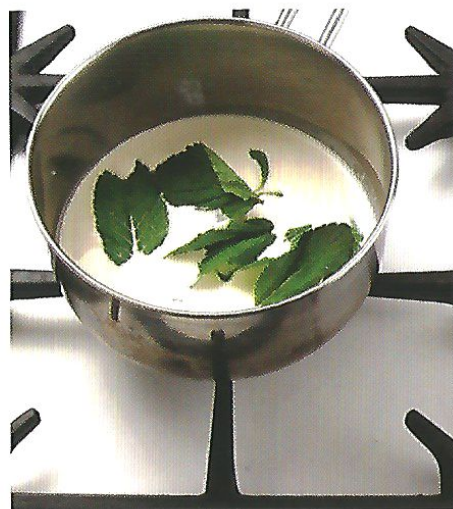
OPÇÕES

Aqui, usamos creme com infusão de hortelã fresca para criar uma espuma doce. Outros condimentos podem ser usados, mas devem ser leves o suficiente para flutuar na espuma, sem partículas que possam entupir o bico da garrafa para chantili. Bebidas alcoólicas, frutas tropicais e sabores cítricos devem ser evitados, pois não deixarão a gelatina endurecer.

→ DICAS

- Existem diversos métodos para atingir o ponto de espuma, mas o que é apresentado aqui é o mais simples de fazer sem o uso de ingredientes especiais. Entretanto, a receita contém gelatina, por isso não deve ser refrigerada por mais de 30 minutos para atingir o ponto macio adequado. Se reservada no refrigerador por mais tempo, o creme ficará muito duro para produzir uma boa espuma.
- Garrafas de sifão para chantili podem ser encontradas em diversos tamanhos. A garrafa apresentada aqui é a ideal, de 500 ml.
- Por ser uma receita que depende da observação cuidadosa do tempo de preparo, é bom fazer um teste antes de servi-la a seus convidados.

Chefs de todo o mundo têm se entusiasmado com as espumas. Elas possuem um sabor único e a textura leve e aerada. Com os utensílios e as técnicas corretas elas ficam fáceis de fazer e certamente irão impressionar.



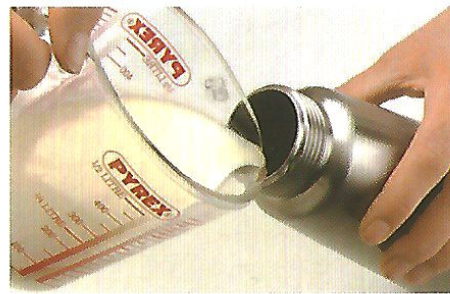
1 Junte as folhas de hortelã e o creme de leite em uma panela e leve ao fogo até quase ferver – este processo é conhecido como esquentar. Quando perceber que a superfície do creme se modificou, é hora de seguir para o passo 2.



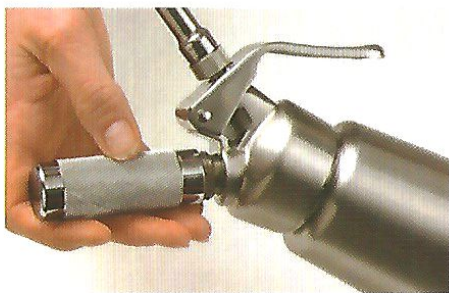
2 Acrescente as folhas de gelatina já amolecidas ao creme e misture sob fogo médio até dissolver.



3 Coloque a peneira sobre uma jarra e passe a mistura do creme por ela.



4 Despeje a mistura em uma garrafa de sifão para chantili. Agite vigorosamente por 5 minutos. Isso pode ser cansativo, então peça ajuda a alguém caso se canse. O segredo para uma boa espuma é bater, por isso esse estágio é importante.



5 Depois de agitar por 5 minutos, deixe a garrafa preparada para o uso.



6 Coloque a garrafa na água gelada para esfriar ou leve à geladeira por 30 minutos até o momento de servir. Espalhe a espuma no prato e depois decore, se desejar.

APRESENTAÇÃO

Xarope de milho escuro foi usado para dar sabor de caramelo à espuma de creme mostrada abaixo. A espuma é apresentada em uma taça de vidro, decorada com areia e espirais de açúcar. É servida com um toque de chocolate e um *macaroon* de menta.



Merengue italiano



Você vai precisar de:

- Pitada de sal
- Limão-siciliano
- Tigela grande
- 200 g de açúcar
- Pincel culinário
- Termômetro para açúcar
- 5 claras
- Batedeira
- Framboesas
- Saco de confeitar descartável ou de tecido
- Bico de confeitar (dispensável se estiver usando um saco de confeitar descartável)
- Papel-manteiga
- Assadeira

O merengue italiano é uma receita versátil. As claras são cozidas pela calda, e ele pode ser usado para confeitar com um bico decorativo ou apenas espalhado sobre uma torta, como um merengue de limão ou um *baked Alaska*, para ser servida imediatamente.



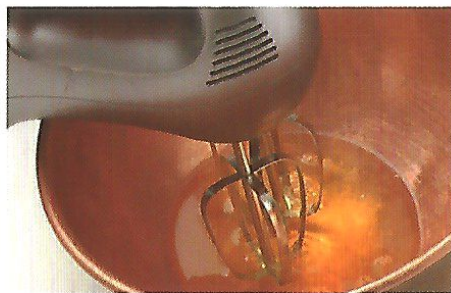
1 Certifique-se de que todos os utensílios estão livres de gordura, limpando cada um e depois esfregando com sal e limão – polvilhe a parte interna da tigela com bastante sal e esfregue com a face cortada do limão. Enxágue com água abundante e seque.



2 Coloque o açúcar e a água em uma panela de fundo reforçado e leve ao fogo médio para cozinhar. Pincele os lados internos da panela com água regularmente. Cheque a temperatura da calda de açúcar usando o termômetro e, ao atingir 115°C, comece a bater as claras.

DICAS

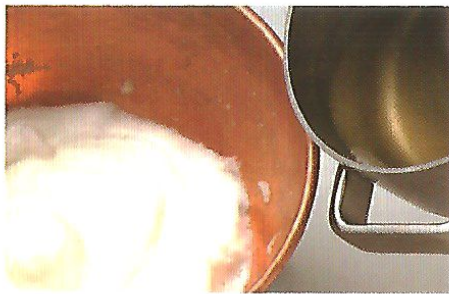
- Esta é uma operação para ser realizada por duas pessoas – você vai precisar de alguém para adicionar a calda em um fio fino e constante enquanto você bate.
- O segredo do merengue é conseguir a textura leve e aerada. Para fazer um merengue perfeito, use uma tigela de cobre na hora de bater, o que irá estabilizar e fortalecer as claras e deixar a espuma mais firme.



3 Com uma batedeira, segure a tigela com firmeza e bata as claras até que se formem picos macios.



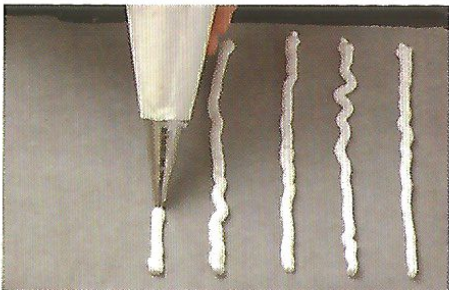
4 Para testar os picos, levante o batedor da tigela. Eles devem ser bem fáceis de ver, como mostrado aqui.



5 Quando a calda atingir 120°C, ou o ponto de bala dura, misture com as claras em um fio fino e constante sem parar de bater. Você precisará da ajuda de outra pessoa para despejar a calda na tigela.



6 Quando terminar de misturar toda a calda, bata em velocidade média até que as claras esfriem. O merengue estará pronto para ser usado quando estiver espesso, brilhante e na temperatura ambiente. Adicione os condimentos para dar sabor nesta etapa.



7 Para fazer fios com o merengue, coloque a mistura em um saco de confeitar e esprema sobre uma assadeira forrada com papel-manteiga. O tamanho mostrado aqui irá assar a 120°C por 20 minutos. Os merengues precisarão de mais tempo no forno se o bico de confeitar usado for maior.

APRESENTAÇÃO

Merengue com sabor de framboesa recebeu o formato de tiras, foi assado e usado para decorar a musse de amoras. O prato é servido com uma musse de framboesa coberta com framboesas frescas, decorado com pipoca e sementes de romã.



Merengue aromatizado



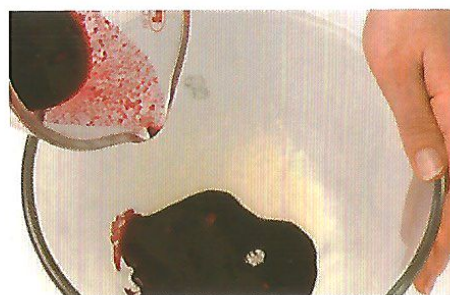
✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Merengue salgado (siga a receita das pp. 164-165)
- Tigela grande
- Batedor de claras ou batedeira
- Filme plástico
- 2 colheres (sobremesa)
- Papel antiaderente ou uma folha de silicone
- Assadeira

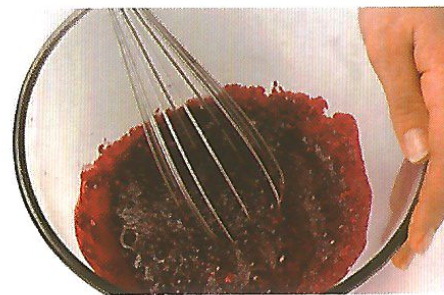
OPÇÕES

- Merengue de espinafre
- Merengue de framboesa

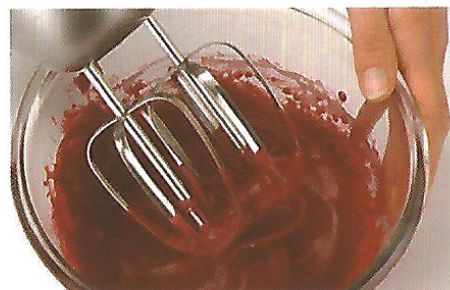
Não é de esperar que um merengue seja servido com um prato salgado, mas ele pode ser misturado com outros sabores para formar acompanhamentos deliciosos e ainda conferir textura a um prato.



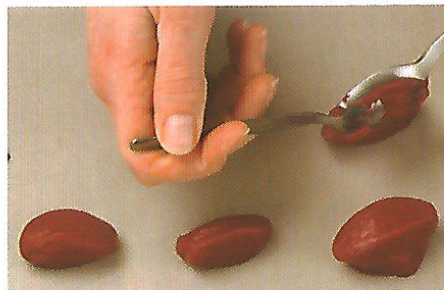
1 Despeje o suco de beterraba (veja os passos 1-3 do merengue salgado na p. 165) morno e na quantidade necessária sobre claras desidratadas no fundo de uma tigela grande.



2 Use um batedor para misturar as claras e o suco até espumar e estar bem homogêneo. Tampe bem com filme plástico e refrigere por 4 horas ou por toda a noite.



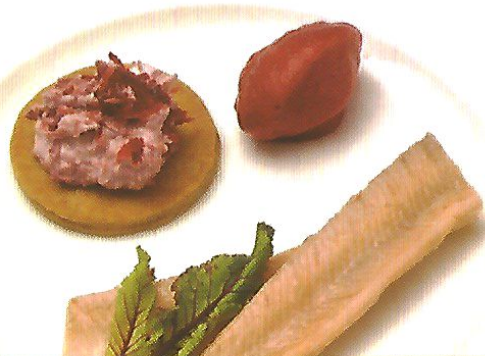
3 Quando for assar os merengues, retire a mistura da geladeira e bata até formar picos duros. Preaqueça o forno a 90°C.



4 Use duas colheres (sobremesa) para dar formato de *quenelles* ou de ovos ao merengue (veja os passos 2-3, p. 125). Coloque imediatamente sobre o papel antiaderente ou a folha de silicone e asse por 1 hora e meia. Use um ou dois para decorar um acompanhamento. Os merengues podem ser conservados em um recipiente hermético por até três dias.

APRESENTAÇÃO

Aqui, decoramos um filê de truta defumado com uma torta aberta de beterraba e rábano-picante e merengue de beterraba.



Decoração com açúcar

Todos os pratos podem ser decorados e apresentados para agradar aos olhos e ao paladar, mas as decorações feitas com açúcar são as mais incríveis. Ornamentos de açúcar são destinados a incitar os sentidos. A magia dessas criações é a maravilha da química culinária, e a emoção de realizá-la é tão grande quanto a dos que irão degustá-las. Adquira conhecimento pela leitura deste capítulo, ganhando confiança a cada receita, e logo você estará criando e realizando suas próprias obras-primas com açúcar.

Calda de caramelo

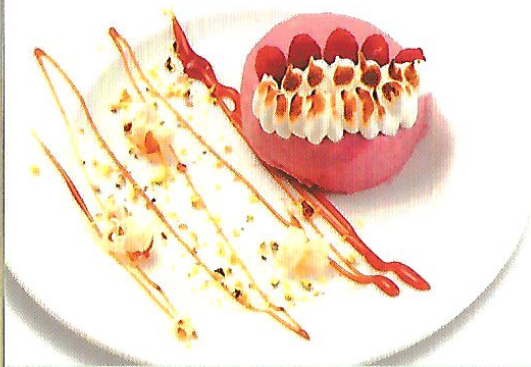


VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Açúcar (veja Calda de açúcar, na p. 164)
- Panela pesada (a de cobre é ideal)
- Pincel culinário
- Tigela grande de água com cubos de gelo
- Termômetro para açúcar

APRESENTAÇÃO

A musse de framboesa é decorada com merengue italiano e framboesas frescas, e apresentada em um prato regado com calda de caramelo. Como toque final, o prato recebeu pipocas e pistache picado.



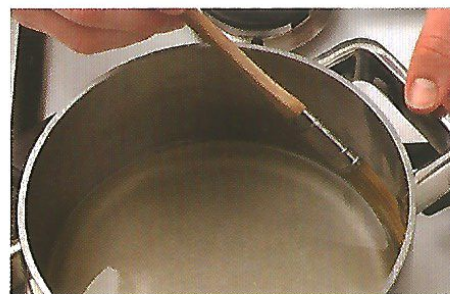
DICA

- Não se esqueça de que a calda é extremamente quente e, para prevenir acidentes e queimaduras, é preciso manusear tanto a panela como a calda com cuidado, usando sempre uma luva térmica.

A calda preparada a 165°C, no ponto de caramelo, pode ser trabalhada de diversas maneiras antes de esfriar e endurecer. Ela requer habilidade e destreza em projetos mais complexos, entretanto, outros mais simples podem ser conseguidos com apenas um pouco de prática.



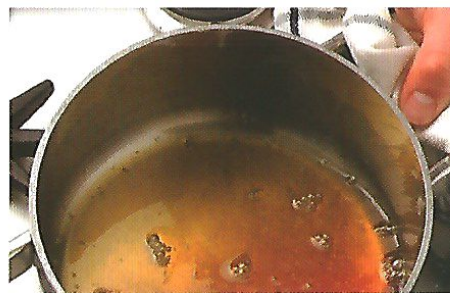
1 Junte o açúcar e a água em uma panela pesada e leve ao fogo médio até ferver. Não aumente muito o calor sob a panela, pois, se as laterais ficarem muito quentes, o açúcar vai cristalizar e a porção inteira terá de ser descartada.



2 Para evitar a formação de cristais, a cada poucos minutos pincele os lados da panela com água. Prepare uma tigela grande de água com cubos de gelo.



3 Aqueça o termômetro para açúcar em uma jarra de água quente e coloque-o na calda para monitorar a temperatura. Para ponto de caramelo, ferva a calda até atingir 165°C. Se estiver usando a calda para outros fins, pare a fervura na temperatura desejada.



4 Quando chegar à temperatura de 165°C, a calda terá coloração caramelada como mostrado aqui. Mergulhe a base da panela na água gelada para interromper o cozimento.

Lascas de caramelo



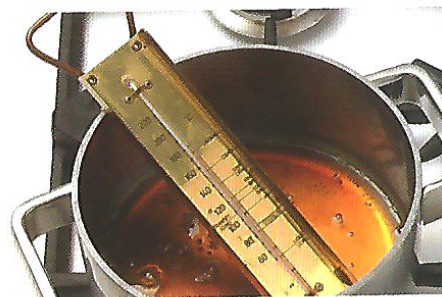
VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Calda de caramelo (veja na p. 134)
- Panela pesada (a de cobre é ideal)
- Pincel culinário
- Termômetro para açúcar
- Assadeira
- Papel-manteiga
- Tigela grande de água com cubos de gelo

Lascas de caramelo são muito delicadas, por isso exigem manuseio firme e suave. Elas podem decorar muitas sobremesas e são ótimas para guarnecer frutas ácidas. Assim como outros adornos de açúcar, elas podem ser conservadas apenas por um dia, em um recipiente hermético.



1 Prepare a calda de caramelo como mostrado na p. 134. Forre uma assadeira com um pedaço de papel-manteiga. Deixe a tigela de água gelada preparada.



2 Aqueça a calda até o ponto de caramelo e depois mergulhe a panela na água gelada para interromper o cozimento. Não precisa mantê-la na água gelada, pois a calda precisa estar líquida para o próximo estágio.



3 Despeje a calda de uma só vez sobre a assadeira forrada. Você pode não usar todo o caramelo, pois a espessura da placa será relativamente fina. Movimente e incline a assadeira para espalhar a calda, mantendo-a o mais fina possível. Reserve até esfriar e endurecer.



4 Depois que a calda estiver fria, você pode começar a quebrar as lascas. Os dedos deixam marcas na superfície do caramelo, tirando o brilho, por isso coloque as mãos por cima e por baixo do papel-manteiga, como mostrado aqui. Com um único tapinha, quebre o caramelo em partes. Escolha as lascas para servir.

APRESENTAÇÃO

Musse de cassis coberta com *quenelle* de merengue italiano e regada com calda de caramelo. Completando a apresentação, uma lasca de caramelo é apoiada por dois gomos de laranja, decorada com sementes de romã e uma linha diagonal de caramelo moído dá um toque artístico ao prato.



Placas de caramelo



VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Calda de caramelo (veja na p. 134)
- Panela pesada (a de cobre é ideal)
- Pincel culinário
- Termômetro para açúcar
- Assadeira
- Papel-manteiga

APRESENTAÇÃO

Placas de caramelo são apresentadas sobre duas *quenelles* de sorvete, servidas sobre um caminho de amêndoas torradas.



DICA

- Essas placas de caramelo podem ser guardadas por cerca de três dias em condições normais, mas no caso de locais úmidos, prepare-as o mais próximo possível do momento de servir para evitar que amoleçam. O açúcar vai absorver qualquer umidade do ar, por isso, armazene-as em um recipiente hermético até servir.

Placas de caramelo podem ser usadas em apresentações elegantes – especialmente se posicionadas na vertical de forma que a luz reflita em sua superfície. Para aumentar a tentação, experimente dar sabor de framboesa ao caramelo.



1 Prepare a calda de caramelo como mostrado na p. 134. Forre uma assadeira com papel-manteiga. Quando a calda atingir o ponto de caramelo, segure a panela com uma das mãos usando uma luva térmica e a assadeira forrada com a outra, deixando-a descansar sobre sua superfície de trabalho.



2 Despeje a calda na assadeira, inclinando e movendo para que ela se espalhe de modo uniforme por todo o espaço. Ela deve ficar com espessura de 2 a 3 mm. Deixe descansar por cerca de 30 minutos para esfriar e endurecer.



3 Quando o caramelo estiver bem duro, separe o papel-manteiga da assadeira. Se deixar o papel preso a ela, suas placas não ficarão tão bonitas.



4 Deslize a mão delicadamente sob o papel-manteiga, apoiando a folha de caramelo, tendo cuidado para não tocá-lo e deixar qualquer marca. Use a ponta de uma faca para bater forte no caramelo perto de uma das laterais, o que fará com que ele se quebre. Repita com outro lado. Insira as lascas na posição vertical em cremes ou sorvetes.

Palitos e espirais de caramelo



VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Calda de caramelo (veja na p. 134)
- Panela pesada (a de cobre é ideal)
- Pincel culinário
- Termômetro para açúcar
- Assadeira
- Papel-manteiga
- 2 garfos

APRESENTAÇÃO

Uma bola de sorvete de framboesa, toques de *coulis* de framboesa e framboesas frescas são apresentados em uma linha de farofa agri-doce de nozes, guarnecidos com uma belíssima decoração de açúcar.



DICAS

- Você terá de agir rápido, pois a calda logo esfria a uma temperatura que não permite trabalhá-la.
- Sirva esses adornos de açúcar no mesmo dia em que forem preparados.

Esses ornamentos necessitam de atenção ao tempo de preparo e paciência – a temperatura do açúcar tem de ser exata. Se você tem equipamentos suficientes, é aconselhável fazer duas porções para trabalhar em uma enquanto aquece a outra até atingir a temperatura ideal.



1 Prepare a calda de caramelo como mostrado na p. 134. Forre uma assadeira com papel-manteiga. Apoie a panela com o açúcar inclinada sobre uma toalha dobrada para firmá-la no lugar e manter a temperatura por mais tempo. Usando dois garfos, levante um pouco da calda e gire para erguer os fios que se formaram.



3 Desembarace um dos garfos e o descarte. Segure firme a assadeira com uma mão e pegue um pouco da calda com o garfo.



2 Despeje a calda em um canto da assadeira, mantendo-a em uma pequena área.



4 Agora puxe o garfo a cerca de 25 cm, formando um fio que vai endurecer quase instantaneamente. Separe o fio do restante da calda. Para fazer espirais, gire o fio enquanto estiver puxando o garfo.

Areia de caramelo

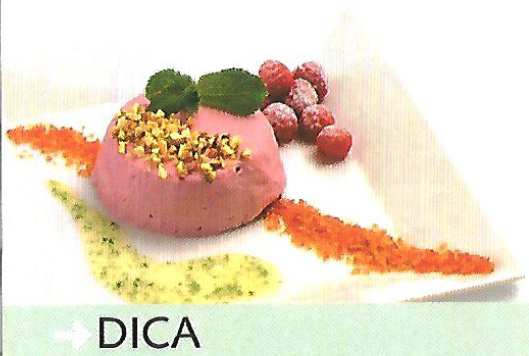


VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Calda de caramelo (veja na p. 134)
- Panela pesada (a de cobre é ideal)
- Pincel culinário
- Termômetro para açúcar
- Assadeira
- Papel-manteiga
- Tigela grande de água com gelo

APRESENTAÇÃO

A areia de caramelo é polvilhada sobre o prato para dar um efeito mais atraente. Ela é coberta com uma musse de framboesa e decorada com pistaches picados. O acabamento é formado por algumas framboesas frescas e uma pincelada de xarope de hortelã.



DICA

- A areia de caramelo durará por até uma semana, dependendo da umidade, em um recipiente hermético. Será preciso quebrá-la um pouco depois do armazenamento.

Esta simples e criativa decoração com açúcar pode ser utilizada em diversas formas de estilização. Para aumentar a beleza do conjunto, use areia de caramelo, dando visual interessante e textura ao prato.



1 Prepare a calda de caramelo seguindo as instruções da p. 134. Forre uma assadeira com papel-manteiga.



2 Aqueça a calda até o ponto de caramelo e imediatamente mergulhe o fundo da panela em uma tigela de água gelada para interromper o cozimento. Se passar do ponto, irá queimar e toda a porção terá de ser descartada. Por isso, tenha bastante cuidado.



3 Despeje o caramelo sobre a assadeira forrada, deixando que se espalhe naturalmente. Reserve por cerca de 30 minutos para esfriar e endurecer. Quebre usando a ponta de uma faca.



4 Coloque os pedaços em um processador de alimentos e bata até formar cristais bem finos. Se você não tiver um processador, faça um envelope com o papel-manteiga e coloque os pedaços dentro. Usando um martelo ou utensílio semelhante, bata no envelope para moer. A areia estará pronta para ser polvilhada.

Decoração com caramelo



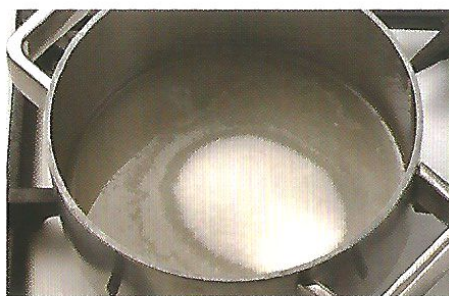
VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Calda de caramelo (veja na p. 134)
- Pincel culinário
- Panela pesada (a de cobre é ideal)
- Termômetro para açúcar
- Tigela grande de água com gelo

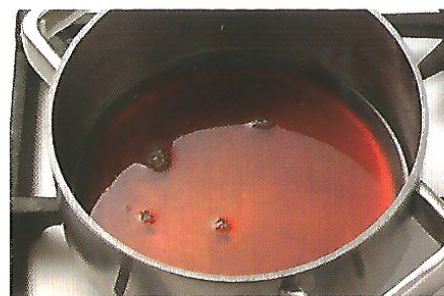
A calda de caramelo pode ser usada diretamente da panela para dar efeitos lindos. Com esta apresentação mais livre você pode ser ainda mais criativo em sua decoração de pratos, além de adicionar uma base doce para a sobremesa.

APRESENTAÇÃO

Esta torta musse de chocolate é apresentada em um prato decorado com uma simples linha circular de calda de caramelo, polvilhada com areia de caramelo e acompanhada de *quenelle* de creme decorada com uma lasca de caramelo.



1 Prepare a calda seguindo as instruções da p. 134. Deixe pronta a tigela de água gelada.

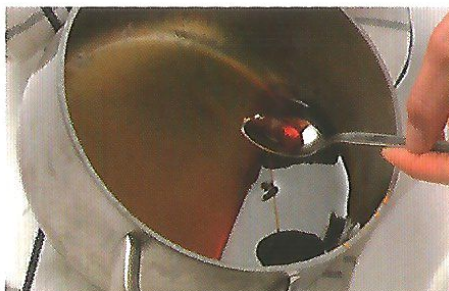


2 Aqueça até atingir o ponto de caramelo e mergulhe a base da panela na tigela de água gelada para interromper o cozimento.

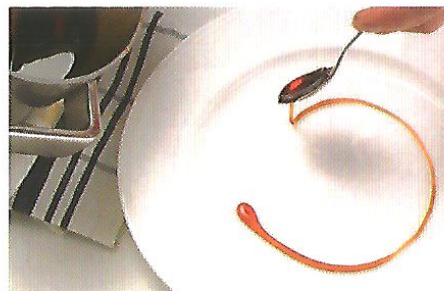


DICAS

- Os pratos podem ser preparados com a decoração de caramelo e reservados até uma hora antes de servir.



3 Deixe prontos os pratos que serão decorados. Coloque a panela inclinada apoiada sobre um pano de prato dobrado para que fique firme – o volume do líquido ajudará a manter a temperatura por um tempo um pouco maior.



4 De maneira objetiva, use uma colher de chá para regar o prato com o caramelo, fazendo a decoração desejada. Acima, é mostrado um desenho circular; para outra opção, como um zigue-zague, veja na p. 134.

Cestinhas de caramelo



VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Calda de caramelo (veja na p. 134)
- Panela pesada (a de cobre é ideal)
- Tigela grande de água com gelo
- Pincel culinário
- Termômetro para açúcar
- Bandeja para preparo
- Papel-manteiga cortado em quadrados de 10 cm
- Forminhas de papel para *muffin*
- Palito de dente
- Colher (chá)

As bordas irregulares dessas delicadas cestinhas dão a elas um charme que certamente fará sucesso entre seus convidados, mas exigem experiência. Para obter melhores resultados, faça e sirva no mesmo dia.



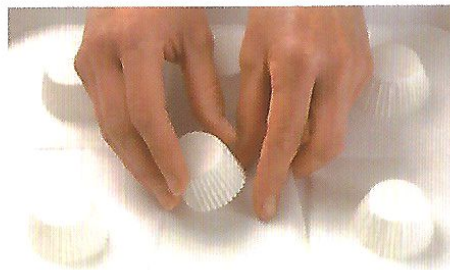
1 Prepare a calda seguindo as instruções da p. 134. Deixe pronta a tigela de água gelada.



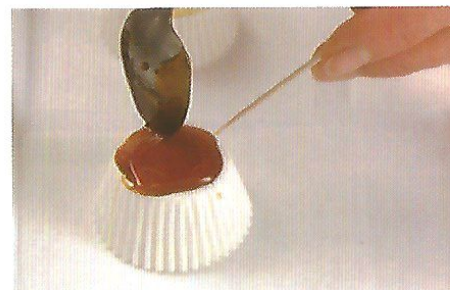
2 Aqueça até atingir o ponto de caramelo e mergulhe a base da panela na tigela de água gelada para interromper o cozimento.

DICAS

- As bordas da cestinha podem ser facilmente ajustadas. As pontas indesejadas podem ser quebradas e arredondadas com pincel e água.
- Se preferir um visual mais ousado, coloque as forminhas para *muffin* sobre uma rolha ou um suporte que possa erguê-las da superfície e só então despeje a calda. Alguns pontos irão se alongar durante a secagem.



3 Disponha quatro ou cinco quadrados de papel-manteiga na bandeja para preparo. Coloque as forminhas para *muffin* sobre os quadrados, com a parte aberta voltada para baixo. Esta disposição vai tornar mais fácil movimentar as cestinhas enquanto você despeja a calda.



4 Coloque a panela inclinada apoiada sobre um pano de prato dobrado para que fique firme, fazendo com que o volume do líquido ajude a manter a temperatura por um pouco mais de tempo. Segure a forminha com um palito e, rapidamente, mas com cuidado, despeje uma colher (chá) de calda sobre a base.



5 Vire as cestinhas segurando a ponta do quadrado de papel-manteiga. Continue a despejar a calda sobre as bases de papel, deixando que ela escorra dos lados. Faça movimentos circulares para espalhar a calda e para que escorra pelos lados. Se muita calda for despejada de uma só vez, o resultado ficará pouco atraente.



6 Reserve para esfriar e endurecer por cerca de 20 minutos. Manuseie as cestinhas com cuidado para evitar rupturas. Vire-as na palma da mão e, delicadamente, separe-as das forminhas. Recheie-as como preferir e sirva.

APRESENTAÇÃO

A cestinha de caramelo é recheada com sorvete de chocolate branco envolvido com amêndoas e apresentada sobre uma explosão de cacau em pó, servida com framboesas frescas e manga. Para criar uma explosão de cacau em pó, solte uma pequena quantidade do ingrediente sobre o centro do prato e sopre com um canudo.



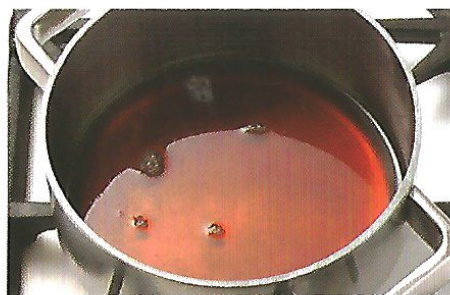
Gaiola de caramelo



VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Calda de caramelo (veja na p. 134)
- Panela pesada (uma panela de cobre é ideal)
- Pincel culinário
- Termômetro para açúcar
- Tigela grande de água com gelo
- Uma concha ou outro utensílio que possa servir como molde
- Óleo para untar
- Bandeja para preparo
- 2 colheres (chá)

A gaiola de caramelo é a preferida dos chefs confeitadores; sua apresentação surpreendente indica um nível de habilidade culinária avançado. A moldura desse adorno dá um aspecto de joia ao prato. Para melhores resultados, sirva no dia do preparo.



1 Prepare a calda seguindo as instruções da p. 134. Deixe pronta a tigela de água gelada. Quando atingir o ponto de caramelo, mergulhe a base da panela na tigela de água para interromper o cozimento.



2 Coloque a panela inclinada e apoiada sobre um pano de prato dobrado para que fique firme sobre a superfície de trabalho. O volume do líquido ajuda a manter a temperatura por um pouco mais de tempo. Unte ligeiramente a parte externa da concha para que a gaiola não grude.

DICAS

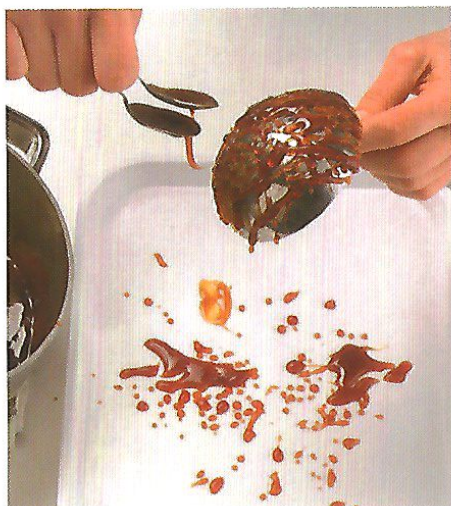
- Para preparar uma gaiola de caramelo perfeita é preciso trabalho cuidadoso. Assegure-se de que não haja interrupções e que tudo esteja no lugar antes de começar. Será necessário trabalhar com agilidade, mas sem pressa. Talvez seja preciso reaquecer a calda uma ou duas vezes, não mais do que isso, portanto, se precisar, faça outra porção de caramelo para terminar a gaiola.
- Retirar a gaiola da concha pode ser complicado, por isso faça-o assim que ela esfriar e armazene até servir, em vez de retirá-la com pressa no momento de servir.



3 Posicione a bandeja sob a concha para deixar cair os respingos. Segure a concha com uma das mãos e, com a colher na outra, pegue um pouco de calda. Use a colher para despejar a calda sobre a parte externa da concha.



4 Continue a espalhar a calda em fios na mesma direção sobre a concha, deixando que os respingos caiam na bandeja. Cubra toda a superfície da concha.



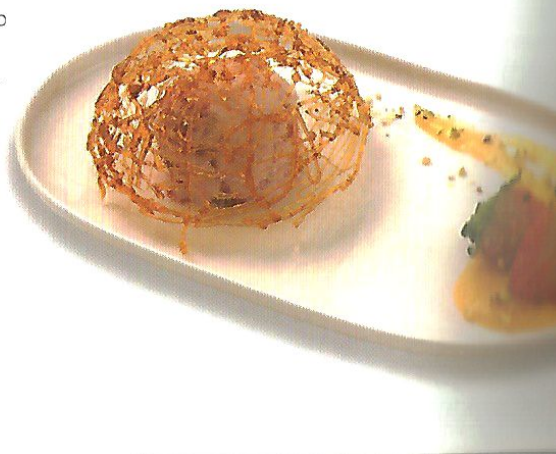
5 Segurando as duas colheres com a mesma mão, pegue mais calda. Gire a concha e despeje fios de calda cruzando os primeiros fios. Se achar mais fácil, segure a concha parada e movimente as colheres.



6 Cerifique-se de que a concha esteja coberta por igual. Pendure-a sobre a borda de uma prateleira ou bancada e deixe o caramelo esfriar e endurecer. Depois de pronta, remova a gaiola da concha delicadamente, verificando se ela não está presa por gotas. Conserte qualquer buraco ou ruptura despejando um pouco mais de calda sobre eles.

APRESENTAÇÃO

O sorvete de morango é apresentado dentro de uma gaiola de caramelo, servido com morangos frescos e regado com molho de manga.



Decoração com chocolate

Apresentações com chocolate são ótimas para exibir as habilidades e o domínio na arte culinária. O chocolate combina bem com acabamentos e ornamentações de pratos, pois pode ser derretido até uma consistência líquida e sedosa, perfeito para mergulhar alimentos ou ser espalhado formando camadas bem finas. Quando endurece, é possível raspar o chocolate em forma de cachos e babados com bastante facilidade. No entanto, é um desafio trabalhar com ele, uma vez que pode talhar durante o preparo. A versão mais pura tem maior proporção de sólidos, sendo mais estável e fácil trabalhar. A prova da habilidade de um confeiteiro profissional é a criação com chocolate branco, pois ele não contém sólidos de cacau, dificultando seu manuseio.

Preparo do chocolate



Mestres chocolateiros, profissionais bastante habilidosos na arte de trabalhar com chocolate, se esforçam para evitar que sua valiosa mercadoria “talhe”. Esse processo ocorre quando a gordura e os sólidos do cacau, presentes no chocolate, se separam, e é o pior pesadelo do chocolateiro. Se isso acontecer, o chocolate deve ser descartado.

Apesar de o chocolate fabricado para uso culinário ser mais fácil de manusear, ele precisa de atenção – este ingrediente instável pode ser fonte de muito estresse na cozinha.

O chocolate pode talhar por diversas razões, como diferenças bruscas de temperatura e a presença de gotículas de água, vapor, corpos estranhos ou gordura. Misturar em excesso também pode fazer com que isso aconteça.

Existem algumas regras úteis para o preparo do chocolate.

É importante dispor de bastante tempo para criar a decoração com este ingrediente, e ela deve ser feita antes dos outros componentes da refeição. O chocolate absorve sabores rapidamente e por isso pode ser “contaminado” com facilidade.

Em todas as apresentações deste capítulo, primeiro o chocolate é derretido. Evite preparar muito chocolate de uma só vez, para que sobre o suficiente caso seja necessário usá-lo novamente na receita. Por exemplo, a receita para copinhos de chocolate (veja nas pp. 148-149) requer que o revestimento seja aplicado duas vezes. É melhor aquecer a metade no início e o restante somente depois que a primeira camada já tenha sido aplicada. Abaixo, um guia passo a passo para derreter o chocolate.



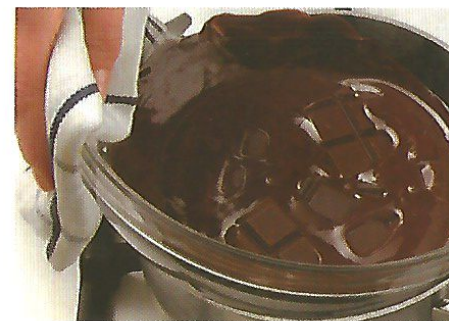
1 Antes de derreter o chocolate, quebre-o em quadrados. Se quiser que ele derreta mais depressa, rale-o. Coloque o chocolate em uma tigela de cerâmica ou vidro que seja um pouco maior do que a panela. Não use tigela metálica porque ela fará com que o chocolate aqueça muito depressa e estrague. Talvez seja mais fácil usar um prato nesta etapa.

2 Se for adicionar outro ingrediente ao chocolate, faça-o neste momento para que eles possam se misturar depois de derretidos. O creme de leite é



o ingrediente mais usado neste processo. Se adicionar ingredientes durante o derretimento, o chocolate pode talhar devido à mudança repentina de temperatura. Certifique-se de saber o momento certo para juntar outros ingredientes.

3 Coloque a tigela sobre a panela com água quase no ponto de fervura. Para evitar que o chocolate fique muito quente, é importante que a tigela não toque a água. Também é importante que ela encaixe na panela com perfeição para evitar que a condensação do vapor estrague o chocolate.



4 Aqueça o chocolate até derreter, mas não deixe que a água ferva ou ele ficará quente demais, pois também vai formar vapor e as gotículas farão com que o chocolate talhe. Se precisar misturar, primeiro tente movimentar a tigela para agitar o conteúdo. Se isso não funcionar, mexa devagar com um garfo.

5 Reserve o chocolate para que esfrie lentamente. Não mergulhe a tigela em água gelada, pois essa mudança de temperatura repentina fará com que o chocolate talhe.

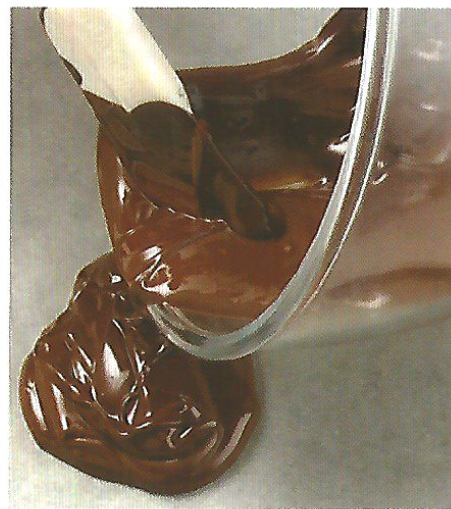
Quadrados de chocolate



✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Chocolate derretido (veja na p. 145)
- Assadeira
- Papel-manteiga
- Espátula de confeitador (angular)
- Faca afiada
- Espátula para pintura
- Folha de ouro comestível. Um pincel pequeno e macio e palito de dente, para a folha de ouro.

O chocolate pode ser transformado em uma placa e moldado de várias maneiras diferentes. Abaixo, apresentamos o método para formar quadrados. Use-os em apresentações elegantes para adornar uma musse de chocolate ou uma *tarte au chocolat*.



1 Derreta uma porção de chocolate seguindo as instruções da p. 145. Para fazer seis adornos, serão necessários cerca de 50 g de chocolate. Forre uma assadeira com papel-manteiga e despeje o chocolate com espessura uniforme.

2 Com a espátula angular de confeitador, espalhe depressa o chocolate formando uma placa fina. O objetivo é que ela fique com uma espessura de 1 a 2 mm. Reserve para esfriar e endurecer. Não refrigere.

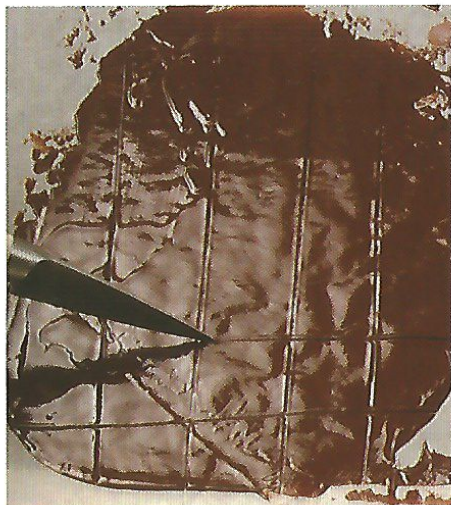
APRESENTAÇÃO

Sorvete de baunilha e chocolate branco, decorado com quadrados de chocolate com folha de ouro e servido com um fio de chocolate. Acompanham manga e frutas vermelhas polvilhadas com cacau.

→ DICA

- Esses adornos de chocolate são muito versáteis. Eles podem ser usados planos, sobrepostos com recheio de musse ou creme ou colocados verticalmente como mostrado acima. Se estiver decorando uma torta, coloque o chocolate no centro.



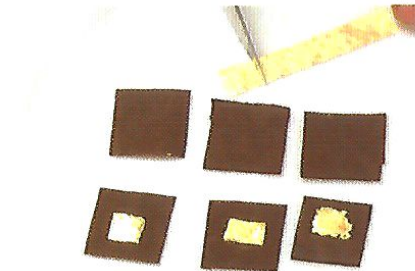


3 Pouco antes de o chocolate endurecer por completo, use uma faca pequena e afiada para marcar e dividir a superfície da placa em seis quadrados de tamanhos iguais (ou uma quantidade maior, se preferir). Não use uma régua, pois ela deixará marcas no chocolate. É mais fácil conseguir linhas retas movimentando rapidamente a faca e usando a borda da assadeira como guia.

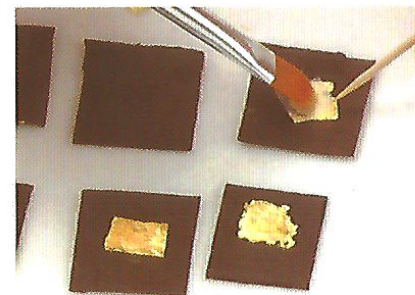


4 Reserve até que o chocolate atinja a consistência adequada. Isso deve levar cerca de 15 minutos. Quando ele estiver bem frio, use uma espátula para pintura para separar os quadrados. Insira na sobremesa escolhida e sirva. Os quadrados podem ser conservados por até três dias em um recipiente hermético.

APRESENTAÇÃO COM FOLHA DE OURO



1 Para acrescentar uma decoração com ouro aos quadrados, deixe a folha de ouro comestível sobre o papel de proteção e use uma faca pequena e afiada para cortá-la em tiras. Disponha os quadrados de chocolate sobre um prato ou bandeja para preparo e posicione a folha de ouro perto deles. Corte as tiras em quadrados para o chocolate. Obviamente, o tamanho ficará a seu critério.



2 Utilize um pincel de tamanho médio para retirar a folha de ouro do papel de proteção e colocar nos quadrados de chocolate. Use o palito para ajudá-lo a posicionar o delicado pedaço de folha. Ela irá aderir ao chocolate naturalmente, e então os quadrados estarão prontos para servir.

Copinhos de chocolate



✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Chocolate derretido (veja na p. 145)
- Forminhas de papel para *muffin*
- Pincel
- Palito de dente

→ DICA

- Para um efeito ainda mais notável, use chocolate branco na segunda camada de revestimento do copinho ou vice-versa. As camadas ficarão bem visíveis com o contraste do branco com o marrom.

Esta é uma apresentação bastante delicada, feita para surpreender. Os copinhos podem ser combinados com vários sabores e diferentes texturas. Apresentado deste modo, o chocolate também oferecerá outra textura a seu prato de sobremesa.



1 Derreta uma porção de chocolate seguindo as instruções da p. 145. Cerifique-se de que as forminhas estejam bem limpas e secas. Poeira ou gordura o deixarão pouco atraente.



2 Use um pincel para revestir a parte interna da forminha com o chocolate. Certifique-se de pincelar todas as pregas e verifique se não há bolhas de ar. Pincele até a borda do papel, mas não sobre ele. A atenção aos detalhes resultará num melhor acabamento.



3 Derreta a segunda porção de chocolate e pincele sobre o primeiro revestimento. Espalhe até a borda para fazer uma linha bem visível quando os copinhos forem desenformados e, o mais importante, eles não se quebrarão durante o processo.



4 Reserve as forminhas para que o chocolate endureça e esfrie. Não refrigere, mas deixe em local fresco e seco. Uma despensa escura é o ideal, ou uma pedra de mármore ou granito para dispor o chocolate.



5 Para desenformar os copinhos, segure-os sem apertar, e passe o palito entre o copinho e a fôrma de papel, soltando-o delicadamente.



6 Vire o copinho para baixo sobre um prato e retire a forminha. Manuseie os copinhos com cuidado, para evitar que se quebrem. Eles podem ser conservados em um recipiente hermético por até sete dias. Sirva com o recheio desejado e finalize polvilhando cacau em pó.

APRESENTAÇÃO

Este simples copinho de chocolate foi usado para enriquecer, dar textura e forma a uma sobremesa de frutas com framboesas, pedaços de manga e lâminas de abacaxi desidratado.



Flocos de chocolate



✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Chocolate derretido (veja na p. 145)
- Molde pequeno em formato cúbico ou similar
- Espátula de confeitador

APRESENTAÇÃO

Bolas de sorvete de baunilha são apresentadas com uma fatia de abacaxi desidratado e acompanhadas de purê de manga. As cores claras contrastam com flocos de chocolate espalhados, acrescentando textura e sabor ao prato.



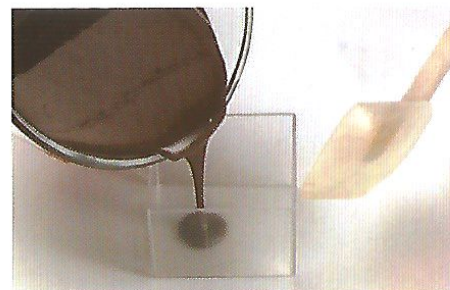
→ DICA

- Guarde um cubo de chocolate embalado em local fresco e escuro. Assim você poderá obter flocos de chocolate sempre que desejar.

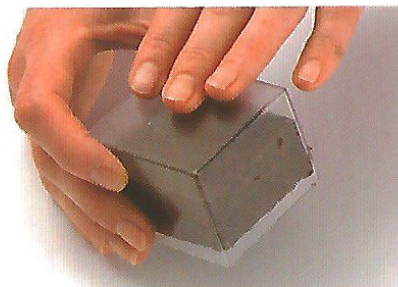
Flocos de chocolate são fáceis de preparar e, salpicados sobre uma sobremesa, fazem uma apresentação impressionante. A beleza está nas formas irregulares dos flocos, por isso procure não deixar todos do mesmo tamanho.



1 Primeiro, derreta o chocolate seguindo as instruções da p. 145. Cuidado para não aquecer demais.



2 Despeje o chocolate no molde cúbico. Reserve para esfriar e endurecer por cerca de 30 minutos.



3 Depois disso, bata no molde para soltar o chocolate. Se estiver muito difícil, mergulhe a fôrma rapidamente em água fervente para soltar o chocolate. Desenforme.



4 Coloque o cubo de chocolate sobre uma tábua de cortar e, com a espátula, raspe sua lateral para formar os flocos. Salpique os flocos sobre sua sobremesa preferida.

Folhas de chocolate



✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Chocolate derretido (veja na p. 145)
- 6 folhas de árvore frutífera pequenas e frescas
- Papel-manteiga
- Tesoura
- Rolha
- Alfinetes
- Pincel
- Bandeja para preparo
- Pinça

APRESENTAÇÃO

Uma linha simples de chocolate em formato circular, sobreposta em parte por um *galette* de maçã de massa folhada e decorado com folhas de chocolate.



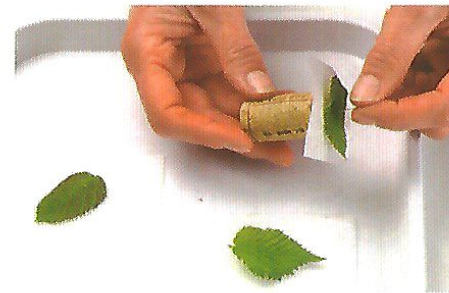
→ DICA

- Se a folha de chocolate trincar ao separá-la da folha fresca, continue retirando-a, tentando minimizar as rachaduras. Coloque-a sobre o quadrado de papel-manteiga e pincele a fenda pelo lado contrário do desenho da folha com um pouco de chocolate derretido.

Esta decoração clássica para sobremesas à base de frutas é uma maneira elegante de unir o pomar à mesa. A técnica da rolha e do alfinete pode ser usada em outros trabalhos em que seja necessário o manuseio cuidadoso dos ingredientes.



1 Derreta o chocolate sobre uma panela de água de acordo com as instruções da p. 145. Depois, corte 12 quadrados de papel-manteiga um pouco maiores do que as folhas.



2 Usando um alfinete, prenda um quadrado e uma folha na extremidade da rolha. Isso facilitará o manuseio ao pincelar o chocolate, possibilitando virá-lo quando necessário.



3 Segure a rolha e use o pincel para espalhar o chocolate derretido na folha. Certifique-se de que o chocolate cubra as nervuras e as fendas. Vire a folha sobre um quadrado de papel-manteiga limpo colocado em uma bandeja. Pincele todas as folhas. Reserve para endurecer por cerca de 20 minutos. Repita, pincelando outra camada de chocolate sobre todas as folhas.



4 Depois que endurecerem, pegue um dos quadrados de papel e segure a ponta da folha com uma pinça, separe-a do chocolate bem devagar e com cuidado. A impressão das nervuras e das fendas será revelada. Este é o lado da folha de chocolate que será usado na apresentação final do prato.

Flores de chocolate



✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 100 g de chocolate
- 100 ml de creme de leite fresco
- Tigela não metálica
- Filme plástico
- Batedeira
- Saco para confeitar
- Bico para confeitar do tipo reto

Esta decoração tridimensional é a oportunidade perfeita para exibir suas habilidades de confeito. Para fazer as flores, use um bico para confeitar do tipo reto – ele possui abertura em formato de amêndoa.

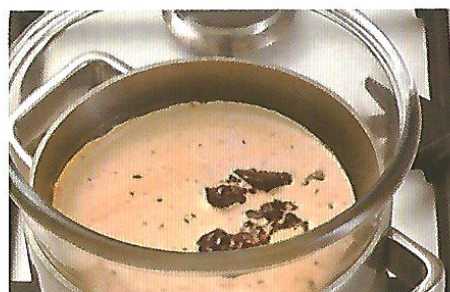
APRESENTAÇÃO



Três flores de chocolate confeitadas de forma assimétrica no prato são servidas com um fio de *coulis* de framboesa e frutas vermelhas agrupadas e polvilhadas com açúcar de confeiteiro. Um biscoito coberto de chocolate e folhas de hortelã completam a apresentação do prato.

→ DICA

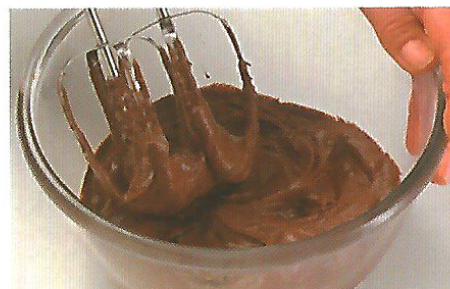
- Para uma apresentação mais surpreendente, varie o tamanho da flor. Uma pequena, outra média e uma grande dispostas em torno do centro do prato criam um grande efeito, especialmente quando usadas com folhas de chocolate (veja na p. 151).



1 Misture o creme de leite e o chocolate em uma tigela não metálica e coloque sobre uma panela com água quase no ponto de fervura. Derreta e misture seguindo as instruções da p. 145.



2 Cubra a tigela com filme plástico e refrigere por, pelo menos, 2 horas ou durante toda a noite.



3 Quando a mistura estiver gelada, bata na batedeira até dobrar o volume e engrossar. Isso vai levar cerca de 5-10 minutos. Coloque o bico no saco para confeitar e encha-o com a *ganache* de chocolate.



4 Para confeitar uma flor de seis pétalas, segure o bico na posição vertical em cima do prato. Comece do centro confeitando uma pétala, movimentando o saco ligeiramente para trás e em seguida para a frente para dar um efeito de onda. Finalize girando o bico no prato. Repita com o restante das pétalas. Leve à geladeira até servir.

Fios de chocolate



✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Chocolate derretido (veja na p. 145)
- Lápis
- Papel sulfite
- Papel-manteiga
- Saco para confeitar
- Bico para confeitar redondo, pequeno
- Espátula de confeiteiro (angular)

APRESENTAÇÃO

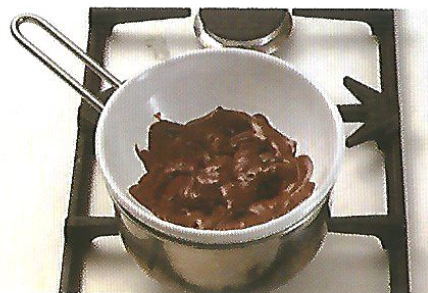


Este prato recebeu uma longa linha de areia de caramelo, uma pincelada de molho *butterscotch*, bolas de sorvete de baunilha e foi decorado com fios de chocolate.

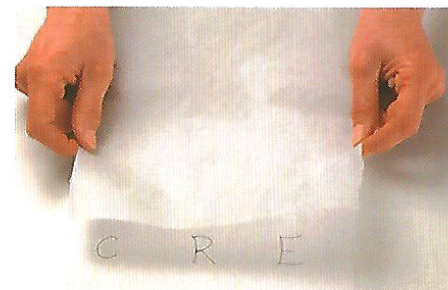
→ DICA

- Pratique confeitando iniciais. Seus convidados ficarão eufóricos com pratos personalizados com as iniciais de seus nomes feitas de chocolate.

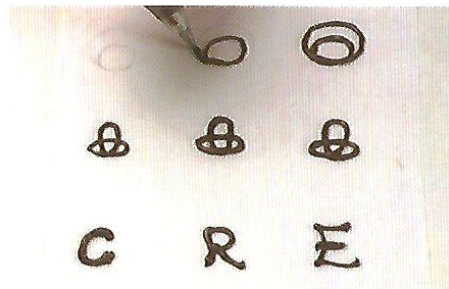
Desenhos com chocolate podem ser muitos e variados. O segredo é garantir que o chocolate esteja na consistência certa para o trabalho. Use uma pequena quantidade para testar sobre um pedaço de papel antes de começar.



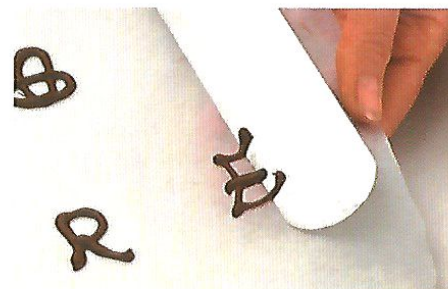
1 Derreta o chocolate sobre uma panela de água seguindo as instruções da p. 145.



2 Enquanto isso, faça os desenhos desejados a lápis na folha de papel sulfite. Use mais de uma folha se necessário. Cubra com um pedaço de papel-manteiga do mesmo tamanho.



3 Coloque o bico no saco para confeitar e encha com o chocolate derretido. Usando os desenhos que preparou como modelos, confeite com o chocolate sobre o papel-manteiga. Quando terminar, arrume as bordas com a ajuda de um palito de dentes. Reserve para esfriar e endurecer.



4 Retire os desenhos de chocolate do papel-manteiga com a espátula de confeiteiro, soltando-os delicadamente por baixo. Eles podem ser conservados em um recipiente hermético por até uma semana. Use para decorar sobremesas.



INFORMAÇÕES ÚTEIS

Nas páginas a seguir você encontrará uma série de informações para ajudá-lo em sua apresentação de pratos. Trazemos aqui os usos culinários de diversas flores, folhas e brotos comestíveis, as principais receitas citadas na seção de Técnicas, um cronograma culinário para ajudá-lo a planejar e a preparar um menu e uma prática tabela de conversão de pesos e medidas.



Flores comestíveis (pratos salgados)

No século XV, as violetas e as capuchinhas eram consideradas “ervas de salada” e ainda são usadas para enriquecer saladas e aperitivos, acrescentando-lhes cor e sabor. Mas existem muitas outras que podem ser usadas na cozinha. As flores apresentadas a seguir são recomendadas para saladas e pratos de entrada. Use flores com moderação e lembre-se de que elas não são adequadas para aqueles que sofrem de alergias ou asma.

**Capuchinha *Tropaeolum majus***

Variando de vermelho tijolo ao amarelo, as pétalas da capuchinha têm sabor picante agradavelmente forte.

Uso: As cores radiantes vão incrementar o visual de um prato saboroso de salada verde. Elas também podem ser usadas para aromatizar manteiga, *cream cheese* e vinagres.

**Calêndula *Asteraceae officinalis***

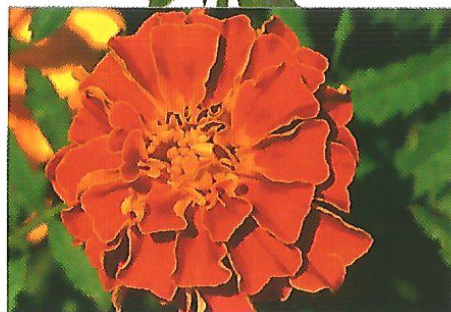
Usada para dar cor ao prato, além de brilho e sabor, embora não seja doce e lembre o aroma do lúpulo na cerveja.

Uso: Use as pétalas amarelas para substituir o açafrão e adicionar um sabor sutil a frutos do mar e sopas.

**Bergamota *Citrus bergamia***

Uma planta perfumada para diversos usos, tanto as folhas como as pétalas.

Uso: Com a capuchinha e a calêndula, suas pétalas perfumadas fazem uma ótima salada para acompanhar pratos salgados. Folhas de bergamota também podem ser desidratadas para o preparo de chás, como o Earl Grey.

**Cravo francês *Tagetes patula***

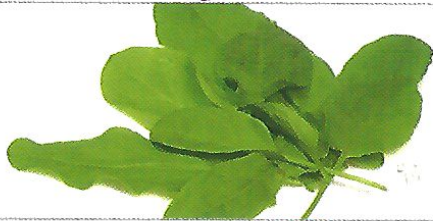
Suas pétalas têm um lindo tom amarelo-ouro e sabor cítrico.

Uso: As pétalas têm sabor cítrico. Use em sanduíches, saladas e sopas de frutos do mar. Também ficam ótimas em sobremesas quentes.

**Amor-perfeito *Viola***

Esta flor de jardim possui sabor suave que vai do doce ao acre. Também pode ser usada para decorar pratos doces (veja na p. 158).

Uso: Semelhante às capuchinhas mas com sabor menos picante, suas pétalas luminosas são ideais para incrementar o visual de saladas verdes.

**Azedinha *Rumex acetosa***

Seu sabor marcante é perfeito para guarnecer pratos à base de carne.

Uso: A azedinha confere sabor de limão a saladas. As folhas bem picadas, combinadas com azeite, fazem um ótimo molho cítrico para acompanhar peixes.

**Tagetes *Compositae erecta lemmonii***

Outra flor que fornece um toque cítrico ao sabor dos pratos.

Uso: O toque de limão das pétalas faz com que as tagetes sejam ideais para servir com frutos do mar.

**Alecrim *Rosmarinus officinalis***

As flores delicadas do alecrim possuem sabor perfumado e menos intenso do que suas folhas.

Uso: Uma ótima adição para pratos salgados, funciona bem com carnes vermelhas, como a de cordeiro.

**Escovinha *Centaurea montana***

Estas lindas flores azuis têm sabor forte parecido ao do cravo-da-índia.

Uso: Ideal para pratos salgados que se beneficiam com este adorno radiante e ousado, mas utilize com moderação.

**Flores de manjerição *Ocimum basilicum***

As flores podem ser de coloração rosa pálido, branca ou lavanda. Elas têm o mesmo sabor das folhas, mas são muito mais suaves e podem, às vezes, ter um leve toque de limão ou menta.

Uso: Desde que não estejam muito amargas, as flores de manjerição são ótimas em saladas, sopas e massas ou como lindos enfeites para o prato.

Flores comestíveis (pratos doces)

Flores são uma linda adição para qualquer prato, mas particularmente apropriadas para pratos doces. Muitas podem ser cultivadas no jardim – porém, não colha flores silvestres. Embora sazonais, elas podem ser preservadas para serem usadas durante todo o ano. Estas flores são recomendadas para a cristalização e para pratos doces.



Borragem *Borago officinalis*

Esta flor azul brilhante, com filetes púrpura, tem sabor agradável e refrescante.

Uso: A borragem é um complemento perfumado para sobremesas de verão e é ideal para ser usada em recipientes de gelo.



Prímula *Primula vulgaris*

Uma flor de sabor doce e com toque perfumado. Evite as primulas silvestres.

Uso: Ideal para o uso na decoração de sobremesas ou para cristalizar, pois as pétalas fornecem uma boa estrutura. A doçura da primula é empregada no preparo de vinho ou do molho *vinaigrette*; também pode ser cristalizada e usada em panquecas.



Amor-perfeito *Viola*

A doçura das pétalas do amor-perfeito com seus tons ácidos é perfeita para cristalizar, pois sua acidez equilibra o doce. Além disso, fornecem estrutura ao trabalho.

Uso: Cristalizada e usada em sobremesas como gelatinas e bolos.



Violeta *Viola odorata*

As pétalas doces são bastante perfumadas e funcionam bem quando cristalizadas. Amplamente usadas na decoração de pratos.

Uso: Podem ser cristalizadas para decorar sobremesas e coberturas delicadas ou misturadas a amêndoas para o preparo de pudim de arroz. Também podem ser usadas como molhos doces para carnes como vitela ou em sopas.


Cravo *Caryophyllaceae*

Uma flor de jardim comum, que tem tons picantes.

Uso: Embora deva ser usada em pratos salgados, esta flor é ótima para cristalizar. Seu sabor forte e picante lembra o do cravo-da-índia. Perfeita para o preparo de geleias e pickles agridoces.


Rosa silvestre *Rosa canina*

Esta rosa possui perfume mais suave do que as rosas de jardim. Seu sabor frutado vai enriquecer tanto os pratos com frutas como as bebidas de verão.

Uso: O sabor delicado pode fornecer tons adocicados a uma salada e é comumente usado para adoçar. Combina bem com coco, mel ou adicionado ao vinagre.


Lavanda *Lavandula angustifolia*

Muito usada na decoração de bolos, pois suas flores azuis produzem lindos arranjos e tem um ótimo aroma.

Usos: Para o preparo de açúcar de lavanda para sobremesas. Também funciona bem como infusão para molhos e caldas.


Cravina *Dianthus barbatus*

As pétalas desta flor têm um sabor cítrico adocicado com tons de limão.

Uso: Boa para adocicar sorvetes, *sorbets*, saladas, saladas de frutas, caldas para sobremesas e até mesmo refogados.


Primavera *Primula veris*

As folhas podem ser usadas como uma salada verde, embora as pétalas brilhantes possuam sabor com tons adocicados, perfeito para pratos doces.

Uso: As pétalas maiores são ótimas para cristalizar ou misturar com chocolate. Também podem ser usadas no preparo de *vinaigrette* doce.

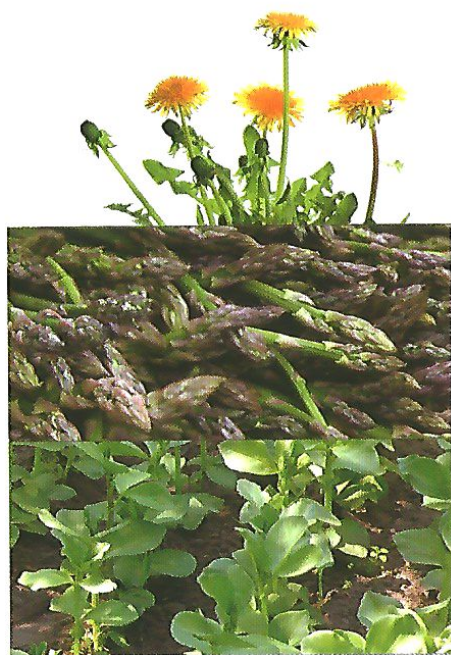

Capuchinha *Tropaeolum majus*

Variando na cor de vermelho tijolo ao amarelo, as pétalas da capuchinha têm um sabor picante agradavelmente forte.

Uso: Podem ser usadas em pratos salgados (veja na p. 156), mas seu sabor picante também fica ótimo em pratos doces, como um *sorbet* de maçãs, ou para combinar com queijos adocicados e macios.

Brotos e folhas comestíveis

Uma dose saudável de imaginação é vital na culinária. Preparar a apresentação de seus pratos para abrir o apetite e inspirar os convidados é obviamente crucial, mas incluir algum ingrediente incomum é outra maneira de trazer o elemento-surpresa para a mesa. A seguir, trazemos uma pequena lista de brotos. Use-os com cuidado para acompanhamentos simples, mas deliciosos.



Broto de dente-de-leão *Taraxacum species*

Com fortes tons picantes, os brotos de dente-de-leão fazem uma saborosa salada. Colha somente folhas jovens.

Uso: Picadas de modo grosseiro, elas são ótimas em saladas e combinam bem com um toque de alho.

Aspargo silvestre *Asparagus officinalis*

O sabor conhecido ganha um toque cítrico extra nas espécies silvestres.

Uso: Retire as pontas que crescem do talo, mas tome cuidado para não tirar a raiz. O sabor forte do aspargo é um bom acompanhamento para alimentos salgados.

Folhas de fava *Vicia faba*

Frequentemente desprezadas, as folhas de fava são valiosas substitutas para a couve.

Uso: Um deleite maravilhoso para jardineiros ávidos; são ótimas com risoto ou passadas na manteiga.

Broto de ervilha *Pisum sativum*

Este vegetal, usado para saladas, está se tornando bastante popular.

Uso: Se cortados ainda jovens, podem ser ingeridos ao natural como ingrediente substituto na salada. Os brotos possuem sabor levemente picante que combina bem com qualquer salada.




Ramos de folhas de urtiga *Urtica dioica*

Semelhantes no sabor, estes ramos são uma ótima substituição para o espinafre. São também ricos em vitaminas.

Uso: Ramos novos possuem forte sabor de ferro que combina bem com alho-poró, repolho e bacon.


Rúcula selvagem *Diplotaxis tenuifolia*

Seu sabor picante, que lembra o de avelãs, enriquece a salada e é uma folhagem que está disponível o ano todo.

Uso: A rúcula é ótima sozinha, regada apenas com um molho para salada. Seu sabor picante é ideal para substituir o manjericão no preparo do pesto.


Brotos de pilriteiro *Crataegus monogyna*

As folhas jovens possuem agradável sabor de castanhas.

Uso: Estas folhas são ótimas opções para a couve e acompanhamentos perfeitos para queijos fortes. Pique-as com azedinha e alho e use como tempero para carnes vermelhas. Também combinam com batatas.


Erva-de-passarinho *Stellaria media*

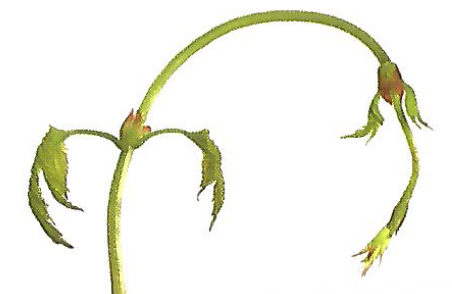
Tem um sabor agradável que lembra o da alface.

Uso: Perfeita como parte de uma salada de inverno, esta erva também combina bem com o sabor picante do agrião. Use como ornamento para pratos salgados.


Salicórnica *Salicornia species*

Um vegetal crocante e forte, que possui sabor refrescante com leves tons cítricos e salgados.

Uso: A salicórnica dá melhores resultados se tratada como o aspargo e servida com manteiga derretida ou como acompanhamento para peixes ou aves.


Ramos de lúpulo *Humulus lupulus*

Ramos de lúpulo possuem sabor forte e acre que combina bem com manteiga e ovos.

Uso: Na Itália, os ramos de lúpulo são populares na *frittata* assim como os aspargos. O sabor forte pode ser equilibrado pela suavidade de ovos ou manteiga, mas pode também complementar queijos fortes e salgados como o parmesão.

Receitas

Aqui você encontra uma série de receitas que foram mencionadas na seção de Técnicas. Pode ser útil verificar as informações de pesos e medidas apresentadas na página 170.

MASSA DOCE

O sucesso das decorações com massa depende da qualidade da farinha utilizada. Usar a melhor marca de farinha não somente torna mais fácil o trabalho de enrolar a massa, como também proporciona uma aparência sedosa ao produto final. Use esta massa para fazer treliças (p. 48), triângulos (p. 49), argolas (p. 50) ou cestinhas e copinhos (p. 51).

Rendimento
6 bases para
tortas ou 250 g

**Tempo de
preparo**



✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 1 xícara (150 g) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de açúcar de confeitiro peneirado
- Uma pitada de sal
- 75 g de manteiga sem sal fria, em cubos
- 2 colheres (sopa) de água gelada

MASSA PARA TUILE

Esta delicada pasta pode ser moldada em vários formatos para fazer diversos ornamentos (veja nas pp. 52-53). Se preferir, acrescente sabor às *tuiles* com um pouco de café instantâneo ou essências alimentícias, antes de adicionar as claras de ovos.

Rendimento
12

**Tempo de
preparo**



✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 50 g de manteiga sem sal amolecida
- 1/8 xícara (50 g) de açúcar refinado
- 1/8 xícara (50 g) de glicose líquida
- 1/8 xícara (50 g) de farinha de trigo

GELATINA DE CENOURA

Esta surpreendente gelatina salgada pode ser apresentada em forma de bolinhas, cubos ou outras (dependendo da forma) e faz um agradável contraste em textura e sabor aos pratos tradicionais.

Rendimento
500 ml

**Tempo de
preparo**



✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 750 g de cenoura
- 3 folhas de gelatina amolecida

PURÊ DE LEGUMES

Este simples purê é a base de muitos pratos. O vapor preserva a cor, a textura e o sabor dos legumes.

Rendimento
750 g

**Tempo de
preparo**



✓ VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 600 g de beterraba, cenoura ou outro legume
- 150 g de açúcar refinado

 PREPARO**Método do processador de alimentos**

Para fazer a massa em um processador de alimentos, misture a farinha, o açúcar e o sal e, aos poucos, adicione a manteiga em cubos. Acrescente a água lentamente à mistura e, assim que a massa se formar, desligue o processador.

À mão

Para fazer a massa à mão, misture a farinha, o açúcar e o sal. Adicione a manteiga, esfregue e levante a massa entre o polegar e o dedo indicador para incorporar bem a manteiga até alcançar uma consistência de farofa. Despeje a água, em colheradas, até que a massa se forme.

Depois

Embrulhe com papel-manteiga e resfrie até estar pronta para usar, por pelo menos 30 minutos. Prossiga de acordo com seu método de decoração com massa. Asse ornamentos com massa a 200°C. Esfrie sobre um aramado.

 PREPARO

- 1 Bata a manteiga e o açúcar até formar uma mistura cremosa e pálida.
- 2 Misture a glicose líquida e a farinha. Cubra e refrigere até ficar pronta para usar.

- 3 Prossiga seguindo as instruções das pp. 52-53.
- 4 Asse a 190°C por cerca de 5 minutos.

 PREPARO

- 1 Corte as cenouras em cubos. Cozinhe no vapor por 10 minutos ou até ficarem macias. Você pode cozinhar em água fervente, em fogo brando. Não cozinhe demais ou elas perderão a cor.

- 2 Bata as cenouras em um processador ou use um *mixer*, formando um purê.
- 3 Forre uma tigela com um pano para queijo e coloque o purê. Torça a mistura no tecido e esprema até que o suco de cenoura escorra

na tigela e o purê fique bem seco.

- 4 Despeje o suco em uma panela e aqueça. Adicione a gelatina e mexa até dissolver. Coloque na fôrma para atingir a consistência adequada.

 PREPARO

- 1 Descasque e corte os legumes em cubos. Cozinhe no vapor cerca de 10 minutos ou até ficarem macios.
- 2 Enquanto ainda estiverem quentes, misture o açúcar usando um *mixer* ou um processador até ficarem bem triturados.

- 3 Prossiga como indicado na receita.

MOLHO DE MOSTARDA

Este é um molho bastante versátil para apresentação de pratos com carne de cordeiro, bovina ou de porco. Ele também complementa pratos bem condimentados à base de peixe, frango ou aves.

Rendimento

4

Tempo de preparo✓ **VOCÊ VAI PRECISAR DE:**

- 2 echalotas em rodela
- 3 dentes de alho
- 30 g de manteiga
- 2 colheres (chá) de vinagre de vinho branco
- 1 folha de louro, 2 ramos de tomilho
- 200 ml de caldo de legumes
- Sal e pimenta-do-reino
- 2 colheres (sopa) de mostarda

MOLHO DE PIMENTÃO VERMELHO

A cor vermelha deste molho é uma excelente base para o componente principal de um prato que tenha coloração pálida, como peixe ou frango. Também é um sucesso quando pincelado ou respingado no prato, para uma apresentação contemporânea.

Rendimento

4

Tempo de preparo✓ **VOCÊ VAI PRECISAR DE:**

- 2 pimentões vermelhos
- 2 echalotas em rodela
- 3 dentes de alho
- 1 colher (chá) de erva-doce
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 colher (sopa) de vinagre de vinho branco, sal e pimenta-do-reino
- 200 ml de caldo de legumes
- 30 g de manteiga

SORBET DE LEGUMES

O sabor salgado deste *sorbet* é surpreendente e bastante versátil. Ele é um sucesso especialmente quando usado com gelatina salgada e cores e texturas contrastantes. O *sorbet* deve ser descartado depois de 5 dias, pois ele é feito com ovos crus.

Rendimento

10–12 como adorno

Tempo de preparo✓ **VOCÊ VAI PRECISAR DE:**

- 750 g de cenouras
- Uma pitada de açúcar
- Sal marinho
- 1 clara

CREME DE BATATAS

O creme de batatas deve ter textura fina e homogênea – muitos cozinheiros costumam passá-lo na peneira depois de amassar, para refinar a textura. É importante usar as batatas certas, do tipo farinhosas.

Rendimento

4

Tempo de preparo✓ **VOCÊ VAI PRECISAR DE:**

- 800 g de batatas
- Sal e pimenta-do-reino
- 100 g de manteiga

MERENGUE SALGADO

Este merengue possui leve sabor salgado e textura delicada. Ele funciona bem quando servido com gelatina ou *sorbet* em pratos salgados, para uma mistura de legumes.

Rendimento

Cerca de 20 colheres de merengue

Tempo de preparo✓ **VOCÊ VAI PRECISAR DE:**

- 500 g de beterraba descascada e em cubos
- Uma pitada de açúcar
- Sal marinho
- 8 g de claras desidratadas em pó

CALDA DE AÇÚCAR

A calda de açúcar é preparada com quantidades iguais de açúcar e água, por isso, para 100 g de açúcar, por exemplo, será preciso 100 ml de água. Esta calda de açúcar é utilizada em todas as receitas das pp. 134-143.

Rendimento

A quantidade necessária

Tempo de preparo✓ **VOCÊ VAI PRECISAR DE:**

- Açúcar
 - Água
- (escolha as quantidades adequadas para sua receita)

 PREPARO

- 1 Salteie as echalotas e o alho na manteiga em fogo médio, por 10 minutos, até amolecerem.
- 2 Acrescente o vinagre, a folha de louro, o tomilho e o caldo. Tempere com o sal e a

pimenta. Cozinhe em fogo brando por 15 minutos. Escorra usando uma peneira fina e reserve o suco.

- 3 Para servir, aqueça o suco em fogo médio e bata com a mostarda.

 PREPARO

- 1 Retire o miolo e pique os pimentões. Salteie com as echalotas, o alho e as sementes de erva-doce no azeite, em fogo médio, por 10 minutos ou até amolecerem.

- 2 Misture o vinagre e depois o caldo. Tempere com sal e pimenta. Cozinhe em fogo brando por 15 minutos em fogo médio. Escorra usando uma peneira bem fina. Reserve o líquido até servir.

- 3 Para servir, reaqueça o líquido em fogo médio e bata com a manteiga.

 PREPARO

- 1 Descasque e corte as cenouras em cubos. Faça um purê batendo as cenouras em um processador até ficar bem fino, escorra em um pano para queijo ou use um extrator de suco.

- 2 Meça 300 ml de suco e tempere com o açúcar e o sal. Bata as claras até formar picos macios e depois misture com o suco de cenoura temperado.

- 3 Prossiga de acordo com as instruções das pp. 78-79.

 PREPARO

- 1 Descasque e corte as batatas em cubos. Coloque em uma panela de água fria salgada e leve ao fogo. Cozinhe em fogo brando até ficarem macias, cerca de 15 minutos. Escorra bem.

- 2 Leve as batatas escorridas, ainda na panela quente, para o fogo por um minuto para que sequem. Amasse com um ralador rotatório tipo mouli ou um espremedor. É importante que não fiquem grumos na

batata amassada. Misture com a manteiga e tempere bem.

 PREPARO

- 1 Faça um purê com as beterrabas usando um processador. Bata até ficar homogêneo e depois esprema em um pano para queijo.
- 2 Despeje o suco em uma panela e adicione o açúcar e o sal. Cozinhe em fogo brando por 5 minutos. Reserve para esfriar.

- 3 Meça 150 ml do suco e coloque em uma tigela, misturando com as claras desidratadas. Bata até ficar homogêneo. Cubra e refrigere por uma noite ou, pelo menos, por 4 horas.

- 4 Bata a mistura do suco e claras até formar picos firmes. Prossiga como mostrado na p. 132. Para outros legumes, use o suco coado e temperado nas proporções indicadas.

 PREPARO

- 1 Coloque quantidades iguais de açúcar e água em uma panela.
- 2 Cozinhe em fogo brando até o açúcar dissolver.

Guia de planejamento culinário

O segredo para uma apresentação de sucesso está no planejamento. Assim como em outras áreas, a preparação é o elemento principal. A seguir, veja um exemplo de cardápio com alguns indicadores de planejamento e programação para lhe dar uma ideia do que é preciso para preparar uma refeição de três pratos.

Entrada

Cogumelos selvagens e cebolinhas em cestinha de parmesão, acompanhados por espuma de manjericão.

Prato principal

File de carne fatiado marinado com echalotas, acompanhado de purê de alcachofra sobre uma lâmina de beterraba e bolinhas de legumes, regadas com óleo de manjericão e decoradas com ramos de salsa lisa.

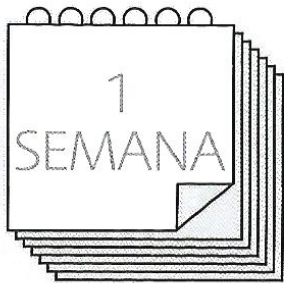
Sobremesa

Trufa de chocolate ornamentada com flocos de chocolate em um prato com decoração de açúcar, servida com manga fresca.

Este cardápio é adequado para o inverno e contém uma ampla variedade de sabores que devem agradar a maioria dos paladares. Os métodos de preparo estão divididos entre o forno e o fogão e muitos ornamentos podem ser preparados com antecedência.

Uma vez que tenha escolhido os ingredientes de seu cardápio, faça sua lista de compras. Pode ser necessário encomendar alguns itens no açougue ou na mercearia, por isso é importante começar a se organizar o mais cedo possível. Também é uma boa ideia adquirir qualquer decoração extra de que vá precisar com antecipação.





SEMANA ANTERIOR:

É melhor planejar seu cardápio com uma semana de antecedência, principalmente se você vai receber um grupo grande ou se for uma ocasião especial. Os pratos que farão parte de seu menu serão influenciados pela estação do ano e pela disponibilidade de certos alimentos. Você não vai querer sair procurando *cranberries* um dia antes de seu jantar especial! Tenha sempre em mente o tamanho do seu forno – não se pode apinhar um forno pequeno. Se acha que não vai dispor de muito tempo para ficar na cozinha no dia do evento, prepare alguns pratos antes. Se o número de convidados for grande, talvez seja mais fácil preparar uma sobremesa congelada alguns dias antes ou preparar adornos que possam ser armazenados, como areia ou lascas de caramelo, por exemplo.

Se o evento que você está preparando for uma refeição para comemorar um aniversário, os ornamentos e guarnições dão um efeito especial ao divertimento e ao glamour da festa. Uma decoração simples, como lascas de caramelo para sobremesa ou espumas salgadas para acompanhar o prato de entrada, são pequenas adições que dão ao prato um toque de classe. Muitas delas podem ser preparadas antecipadamente, deixando-o com tempo livre no dia do evento.

Também é uma boa ideia ter o planejamento da mesa de jantar em ordem. Reflita sobre sua arrumação, para que seja possível saber exatamente como quer decorá-la no dia. Talvez seja preciso adquirir alguns objetos extras para finalizar o visual idealizado. Verifique seu estoque de louças e talheres – se estiveram guardados por meses, talvez precisem ser lavados. Separe uma toalha de mesa e, se ela esteve em um armário por muito tempo, é preciso ser lavada e passada com cuidado. Muitos anfitriões adoram decorar a mesa de jantar com flores frescas ou ervas. Se optar por flores, certifique-se de encomendá-las bem antes da data do evento.



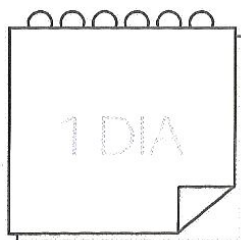
TRÊS DIAS ANTES:

- Faça as compras de todos os ingredientes necessários, como laticínios ou produtos frescos que precisam ser preparados com antecedência.
- Faça as lascas de caramelo e armazene-as em um recipiente hermético forrado com papel-toalha.
- Faça o óleo de manjerição e guarde na geladeira.



DOIS DIAS ANTES:

- Faça as cestinhas de parmesão e armazene em um recipiente hermético forrado com papel-toalha.
- Prepare o purê de alcachofra e guarde na geladeira.



UM DIA ANTES:

- Compre a carne, os cogumelos e qualquer outro produto ou erva fresca que ainda estiver faltando. Lave as ervas com bastante água fria e guarde-as seguindo as instruções da p. 117 para que fiquem preservadas ao máximo.
- Escove os cogumelos, mas não use água para limpá-los. Guarde-os em um recipiente hermético forrado com papel-toalha e leve à geladeira.
- Coloque a carne na marinada em um recipiente não metálico, cubra e leve à geladeira.
- Prepare os flocos de chocolate e guarde em um recipiente hermético.
- Faça as trufas de chocolate.



NO DIA:

- Faça a espuma de manjericão e refrigere.
- Prepare as bolinhas de legumes, branqueie e refrigere para que sejam reaquecidas em água fervente mais tarde.
- Selecione os ramos de ervas para decorar.
- Decida como será a apresentação dos pratos de cogumelos e de carne – talvez você queira fazer um esboço antes de servir os convidados para o jantar.
- Conte os pratos e esfregue-os com um pano para dar brilho.
- Faça o mesmo com os talheres.
- Verifique as cadeiras.
- Faça um plano de disposição dos convidados se for apropriado.
- Coloque a mesa.

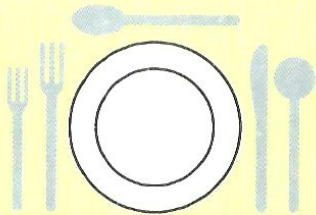
Nota:

É muito útil manter anotações acerca do evento – a data, o que foi servido, quem compareceu e qual foi a reação dos convidados sobre a comida. Isso servirá como um lembrete útil e como recurso para a próxima vez que estiver planejando um cardápio, especialmente se for receber os mesmos convidados!

02:00

DUAS HORAS ANTES:

- Faça a decoração de açúcar no prato e reserve.
- Pique as cebolinhas e os cogumelos e reserve em assadeiras prontas para o cozimento.
- Disponha as cestinhas de parmesão em uma assadeira pronta para ser levada ao forno.
- Retire a carne da marinada e coloque em uma assadeira pronta para assar.
- Mantenha no refrigerador até o momento de levar ao forno.
- Tire o óleo de manjerição da geladeira para que ele fique translúcido antes de servir.
- Tenha bandejas para preparo prontas perto do fogão.



DURANTE A ENTRADA:

- Certifique-se de que os pratos da entrada sejam aquecidos no forno antes de servir.
- Deixe a carne pronta para fatiar sobre uma tábua de corte, mas mantenha coberta para que não esfrie.
- Aqueça o purê de alcachofra no fogão ou no micro-ondas.
- Aqueça as bolinhas de legumes na água fervente. Escorra e reserve-as aquecidas. Deixe o óleo de manjerição e os ramos de ervas preparados.
- Fatie a carne.

01:00

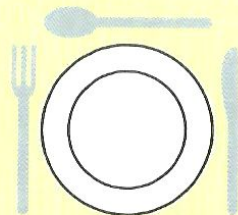
UMA HORA ANTES:

- Preaqueça o forno para assar a carne.
- Prepare o saco de confeitar para usar no purê de alcachofra.
- Fatie a manga bem fino, para a sobremesa.

00:30

30 MINUTOS ANTES:

- Prepare a carne, tampe e reserve em local aquecido. Reduza a temperatura do forno para colocar a cestinhas de parmesão.



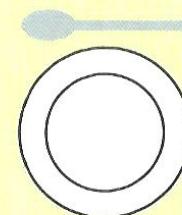
PARA SERVIR O PRATO PRINCIPAL:

- Coloque as lâminas de beterraba nos pratos aquecidos; confeite com o purê de alcachofra, disponha as bolinhas de legumes no prato; e, para finalizar, regue o óleo e adicione as ervas.

00:15

15 MINUTOS ANTES DE SERVIR:

- Prepare os cogumelos selvagens e as cebolinhas na chama do fogão.
- Aqueça ligeiramente as cestinhas de parmesão no forno. Organize os pratos para servir. Disponha as cestinhas nos pratos. Coloque os cogumelos nas cestinhas e adicione uma erva para decorar. Deixe a espuma de manjerição preparada e regue sobre os cogumelos pouco antes de servir.
- Leve a água com sal ao fogo para reaquecer as bolinhas de legumes quando ferver.



PARA SERVIR A SOBREMESA:

- Pegue os pratos decorados com o açúcar, disponha as trufas de modo atrativo, adicione os flocos e decore com as fatias de manga na lateral. Sirva.

Pesos e medidas

Pesos	
Métrico	Imperial
25 g	1 oz
45 g	1½ oz
55 g	2 oz
75 g	2½ oz
85 g	3 oz
100 g	3½ oz
115 g	4 oz
125 g	4½ oz
140 g	5 oz
150 g	5½ oz
170 g	6 oz
175 g	6½ oz
200 g	7 oz
210 g	7½ oz
225 g	8 oz
250 g	8½ oz
255 g	9 oz
275 g	9½ oz
285 g	10 oz
300 g	10½ oz
350 g	12 oz
400 g	14 oz
450 g	16 oz (1 lb)
550 g	1¼ lb
675 g	1½ lb
700 g	1⅔ lb
800 g	1¾ lb
900 g	2 lb
1 kg	2¼ lb
1,35 kg	3 lb
1,5 kg	3½ lb
1,8 kg	4 lb
2 kg	4½ lb
2,3 kg	5 lb
2,5 kg	5½ lb
2,7 kg	6 lb
3 kg	6½ lb
3,5 kg	8 lb
4 kg	9 lb
4,5 kg	10 lb
5 kg	11 lb

Temperatura		
°C	°F	número do gás
3	37	
10	50	
16	60	
21	70	
24	75	
27	80	
29	85	
38	100	
41	105	
43	110	
46	115	
49	120	
54	130	
57	135	
60	140	
66	150	
71	160	
77	170	
82	180	
88	190	
93	200	
96	205	
100	212	
107	225	
110	228	
115	238	
120	250	
130	275	1
150	300	2
160	325	3
180	350	4
190	375	5
200	400	6
220	425	9
230	475	7
250	475	8
260	500	9

Volume			
Métrico	Imperial	Europeu	Americano
5 ml	-	1 colher (chá)	1 colher (chá)
10 ml	-	2 colheres (chá)	2 colheres (chá)
20 ml	-	1 colher (sopa)	1½ colher (sopa)
30 ml	1 fl oz	1½ colher (sopa)	2 colheres (sopa)
50 ml	2 fl oz	3 colheres (sopa)	¼ xícara
60 ml	2½ fl oz	3½ colheres (sopa)	¼ xícara + 2 col. (chá)
75 ml	3 fl oz	4 colheres (sopa)	½ xícara (6 col. sopa)
100 ml	4 fl oz	¼ pint	½ xícara (¼ pint)
150 ml	5 fl oz	¼ pint	¾ xícara
175 ml	6 fl oz	-	¾ xícara
200 ml	7 fl oz	-	-
250 ml	8 fl oz	⅓ pint	1 xícara (½ pint)
300 ml	10 fl oz	½ pint	1¼ xícara
350 ml	12 fl oz	-	1½ xícara
400 ml	14 fl oz	⅔ pint	1¾ xícara
450 ml	15 fl oz	¾ pint	-
500 ml	16 fl oz	-	2 xícaras (1 pint)
550 ml	18 fl oz	-	2¼ xícaras
575 ml	20 fl oz	1 pint	2½ xícaras
600 ml	21 fl oz	-	2¾ xícaras
700 ml	25 fl oz	1¼ pint	3 xícaras
750 ml	27 fl oz	-	3½ xícaras
800 ml	28 fl oz	-	3¾ xícaras
850 ml	30 fl oz	1½ pint	3¾ xícaras
900 ml	32 fl oz	1⅔ pint	4 xícaras
1 litro	35 fl oz	1⅔ pint	4½ xícaras
1,1 litro	40 fl oz	2 pints	5 xícaras
1,3 litro	48 fl oz	2⅔ pints	6 xícaras
1,5 litro	50 fl oz	2½ pints	6¼ xícaras
1,66 litro	56 fl oz	2¾ pints	7 xícaras
1,75 litro	60 fl oz	3 pints	7½ xícaras
1,8 litro	64 fl oz	3¼ pints	8 xícaras
2 litros	72 fl oz	3½ pints	9 xícaras
2,1 litros	76 fl oz	3⅔ pints	9½ xícaras
2,2 litros	80 fl oz	3¾ pints	10 xícaras
2,25 litros	84 fl oz	2 quarts	10½ xícaras

Colheres de medida

Nas receitas norte-americanas, quando os medidores indicados são colheres, significa que são colheres "niveladas". As receitas europeias e as deste livro costumam indicar colheres arredondadas (não niveladas nem cheias demais), salvo indicação contrária. Além disso, as "colheres" americanas são do tipo padrão de medida para chefs, enquanto as europeias tendem a ser as que estão disponíveis na cozinha ou mesmo as usadas na mesa. A melhor saída é considerar 2 colheres de chá ou de sopa americanas como 1 colher de chá ou de sopa inglesa. As colheres de sobremesas são menos usadas em receitas, mas 1 colher de sobremesa equivale a 2 colheres de chá ou ½ colher de sopa.

Legenda

fl oz = unidade de medida imperial
 pint = unidade de medida europeia
 quart = unidade de medida europeia

segredos da apresentação de pratos

FOOD STYLING PASSO A PASSO

Usando este guia, qualquer pessoa pode preparar e decorar pratos de forma profissional, usando adornos feitos com ingredientes deliciosos.

Nove seções fáceis de entender revelam as técnicas, as ferramentas e os ingredientes usados por chefs de restaurantes requintados.

Fotografias com passo a passo e instruções claras mostram combinações de sabores doces e salgados, guarnições e outras técnicas de apresentação, todas elas com indicação de nível de dificuldade e tempo de preparo necessário.

Listas de itens úteis, notas com dicas importantes e relação de flores e folhas comestíveis para você conhecer as melhores maneiras de usar acompanhamentos, ingredientes e utensílios.

Informações sobre regras de apresentação e estilos de pratos darão a você a segurança necessária para executar suas próprias criações.



Cara Hobday é jornalista, estilista culinária há 14 anos e autora de vários livros.

Jo Denbury é jornalista, estilista culinária e escreve regularmente para revistas especializadas de Londres.

TÉCNICAS CULINÁRIAS

ISBN 978-85-213-1659-6



9 788521 316596